



Omena- tai porkkanakakku

Aineet: 100 meijerivoita
1 dl sokeria
1 muna
3 dl vehnäjauhoja
Täyte:
2 prk maitorahkaa
2 dl kuohukermaa
2 munaa
1 1/2 dl sokeria
2 rkl peruna jauhoja
1 rkl sitruunamehu
1 tl vaniliinisokeria
1/2 tl inkivääriä
1 tl kanelia
2 dl ohutta omena- tai porkkanaraastetta
Pinnalle tomusokeria

Valmistus: Vaahdota pehmeä voi ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Lisää muna ja jauhot. Sekoita taikina tasaiseksi. Painele taikina leivinpaperin päälle irtopohjaisen, halkaisijaltaan 22 cm:n kakkuvuoan pohjalle ja voidelluille ja jauhotetuille reunoille. Sekoita täytteen ainekset keskenään ja kaada vuokaan . Paista 175 asteessa noin 1 tunti 20 min. Peitä leivinpaperilla tarvittaessa. Irrota kakku vuoasta vasta täysin kylmänä. Kakku on parhaimmillaan seuraavana päivänä. Siivilöi halutessasi pinnalle tomusokeria.