



Helppo hunajakakku

Aineet: lasillinen munia
1 dl sokeria
1 dl hunajaa
2 dl jauhoja
vajaa tl leivinjauhetta

Valmistus: Valmistetaan tuttuun tapaan samoin kuin sokerikakku. Sokeri, munat ja hunaja vatkataan vaahdoksi. Mikäli hunaja on kovin jäykän tuntuista, sitä voi vaahdottaa lusikalla erikseen ennen kuin sen sekoittaa munien kanssa.

Kun vahto on vaaleankeltaista ja kuohkeaa, lisätään jauhot (joihin on sekoitettu edeltäkäs leivinjauhe) varovasti. Paistetaan kuumassa uunissa nopeasti. Päälle kermavaahtoa ja marjoja. Cocktailkirsikat antavat kivan karvasmantelin maun.

www.superkokki.com