



## Hyytelökakku

Aineet: Kakkupohja:  
6 munaa  
3 dl sokeria  
1 rkl  
vanilliinisokeria  
2 dl vehnä jauhoja  
2 dl peruna- tai  
maissitärkkelys jauhoja  
1 1/2 tl  
leivinjauhetta  
Väliin:  
ananaslientä tai vaaleaa mehua  
4 banaania  
1 tlk (2 dl) kuohukermaa  
1 tlk (2 dl) valmista vaniljakastiketta  
Päälle:  
1 tlk (425 g) ananasrenkaita  
1/2 kg siemenettä rypäleitä  
Kiille:  
4 1/2 dl vaaleaa mehua tai helmeilevää  
omenaviiniä, 4,7 %  
3 dl Hyytelösokeria  
reunoille:  
1 dl appelsiinimarmeladia  
1 tlk (2 dl)

Valmistus: Voitele ja korppujauhota suuri kakkuvuoka. Kuumenna uuni 175 asteeseen.

Vatkaa munat vaahdoksi. Lisää sokeri ja jatka vatkaamista kunnes vaahto on valkoista ja pysyvää. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja siivilöi seos varovasti sekoittaen taikinaan. Kypsennä kakkua uunin alaosassa noin 45

minuuttia. Jäähdytä hiukan ja kumoa. Jaa jäähtynyt kakku 3-4 levyksi ja kostuta varovasti ananasmehulla.

Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja pehmitä vaniljakastikkeella. Kokoa kakkulevyt yhteen niin, että levität ensin niille kermavaahtoseosta ja sitten banaaniviipaleita. Jätä kansilevy paljaaksi.

Voitele kakun reuna appelsiinimarmeladilla, veistä apuna käyttäen. Kiehauta vaalea mehu ja hyytelösokeri pakkauksen ohjeen mukaan ja jäähdytä haaleaksi. Lado kakun päälle puolitetut, kylmät ananasrenkaat ja niiden

väleihin tiiviisti kylmiä rypäleitä. Valele hyytelöliemi päälle kerrokseksi. Jähmetä kakku kylmässä. Koristele reunat kermavaahtopursotuksella ja sukaateilla juuri ennen tarjoamista.