



Mustikkakakku

Aineet: Pohja:
3 munaa
3/4 dl sokeria
1/2 dl vehnäjauhoja
1/2 dl Ohrakasta, Maizenaa tai
perunajauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
kostutukseen:
1 dl vedellä laimennettua, sokeroitua sitruunamehua tai
omenamehua
Täyte:
1 ps vaniljakastikeainetta
2 dl maitoa
2 dl kuohukermaa
Päälle:
3-5 dl kuivia mustikoita

Valmistus: Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota matala torttuvuoka.

Vatkaa munat vaahdoksi. Lisää sokeri ja jatka vatkaamista kunnes vaahto on valkoista. Lisää kaikki jauhot, joihin olet yhdistänyt leivinjauheen. Kaada taikina vuokaan ja kypsennä noin 20 minuuttia. Kumoa vuoka vähän jäähtyneenä suoraan tarjoiluvadille ja kostuta tasaisesti mehulla. Sekoita vaniljakastikeainekset kylmään maitoon. Vatkaa kerma vaahdoksi ja lisää vaniljakiisseliin. Levitä seos torttupohjan päälle. Ripottele mustikat pinnalle.