



Arabialainen maustekakku 2

Aineet: 3 dl sokeria
3 munaa
200 g margariinia
1 tl kaakaota
2 tl kanelia
1 tl muskottipähkinää
1 tl vanilja sokeria
1 tl soodaa
1/2 tl leivinjauhetta
3 dl vehnäjauhoja
2 dl kermaa
kuorrutus:
1 pkt tomusokeria
1-2 rkl kaakaota
1 rkl pikakahvia
50 g margariinia
vettä tarvittaessa

Valmistus: 1. Sulata margariini ja jäähdytä se.
2. Valmista kakkuvuoka voitelemalla ja jauhottamalla.
3. Vatkaa munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi.
(todella valkoiseksi vaahdoksi.)
4. Sekoita jauhoaineet (jauhot, mausteet ja nostattimet).
5. Lisää jäähtynyt sula margariini.
6. Sekoita jauhoseos ja kerma pieninä annoksina taikinaan.
7. Taikina vuokaan ja uuniin 180 asteen lämpöön noin 30-40 minuutiksi.
8. Kuorrutuksen valmistuksessa kahvi ei ole pakollinen: sulata margariini, sekoita sokeri ja kaakao, lisää sula margariini ja sekoita seosta niin kauan, että seos on tasainen. Käytä vettä tarvittaessa, jos seoksesta on tulossa liian paksua.
9. Kuorruta jäähtynyt kakku.