



Kookos-mantelikuorrutettu kaurakakku

Aineet: 3,6 dl kiehuvaa vettä
2,4 dl kaurahiutaleita
1,2 dl sulatettua rasvaseosta
2,4 dl sokeria
2,4 dl fariinisokeria
1 tl vanilliinisokeria
2 kananmunaa
3,6 dl jauhoja
1/4 tl suolaa
1 tl kanelia
1 tl soodaa
1 tl leivinjauhetta
Kuorrutus:
1 dl sulatettua rasvaseosta
2 dl fariinisokeria
2,5 dl kookoshiutaleita
1,5 dl mantelirouhetta tai pähkinärouhetta
1/2 dl maitoa
1 tl kanelia

Valmistus: Kiehauta vesi ja lisää se kaurahiutaleiden joukkoon kulhoon. Anna turvota hetken aikaa. Sekoita joukkoon sulatettu, jäähdytetty rasva sekä sokerit ja kananmunat. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Voitele irtopohjainen kakkuvuoka ja jauhota se korppujauhoilla. Kaada taikina vuokaan paista kakkua 175- asteisessa uunissa noin 40 minuuttia. Sekoita kuorrutuksen aineet keskenään ja levitä kakun päälle. Paista vielä 200- asteisessa uunissa noin 10 minuuttia eli kunnes pinta on saanut kauniin ruskean värin.