



Mokkakakut

Aineet: 200 g rasvaseosta
2 dl sokeria
3 dl perunajauhoja
3 3/4 dl vehnäjäuhoja
1 tl leivinjauhetta
1 1/2 dl kuohukermaa
Täyte:
200 g rasvaseosta
3 rkl kylmää espressoa tai muuta vahvaa kahvijuomaa
1 dl sokeria
Pinnalle:
tomusokeria

Valmistus: Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää seos kerman kanssa vuorotellen taikinaan. Jäähdytä taikina kylmässä. Kauli taikina noin 3 mm:n paksuiseksi levyksi ja ota siitä pyöreällä muotilla kakkuja. Paista 175-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Jäähdytä kakut ja valmista täyte:
Vaahdota voi ja sokeri. Mausta kahvijuomalla. Levitä täytettä ohuesti kahden kakun väliin. Siivilöi mokkakakkujen pinnalle tomusokeria.