



Marja-raparperikakku

Aineet: 200 g margariinia
2 dl sokeria
2 kananmunaa
4 dl vehnäjäuhoja
1 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 rkl vaniliinisokeria
Täyte:
12 dl (noin 6 vartta) tuoretta raparperia viipaleina
1ps (400 g) marjasekoitusta
1 dl vettä
2 dl sokeria
3/4 dl perunajauhoja
Pinnalle:
tomusokeria

Valmistus: Valmista ensin täyte jäähtymään. Viipaloi raparperit ohuiksi, noin 1/2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Kaada kattilaan kohmeiset marjat, raparperiviipaleet, vesi ja sokeri, ripottele joukkoon perunajauhot. Sekoita huolellisesti puuhaarukalla pohjaa myöten ja kuumenna. Kun seos pulpahtaa, ota kattila pois levyltä ja siirrä kylmään vesialtaaseen jäähtymään. Raparperiviipaleet jäävät vielä koviksi, pehmeiksi ne tulevat lopullisesti uunissa.

Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää vaahtoon kananmunat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita keskenään vehnäjäuhot, perunajauhot, leivinjauhe ja vaniliinisokeri. Lisää seos sihdin läpi taikinaan. Taputtele 3/4 taikinasta jauhotetuin käsin irtopohjavuoan (halkaisija 26 cm) pohjalle ja reunoille mahdollisimman ylös seinämille. Voit käyttää myös tasapohjaista kakkuvuokaa, mutta vuoraa se leivinpaperilla.

Kaada täyte vuokaan taikinasyvennykseen. Kauli loppu taikina jauhotetun leivinpaperin päälle vuoaan kokoiseksi levyksi. Kumoa taikinalevy vuokaan kanneksi täytteen päälle. Paista 175-asteisen uunin alimmalla tasolla noin 45-50 minuuttia. Ota kakku vuosta vasta jäähtyneenä.

Koristele täysin jäähtynyt kakun pinta tomusokerilla ja tarjoa se vaniliinisokerilla ja sokerilla maustetun kermavaahdon tai vaniljajäätelön kanssa. Tämän kakun täyte on mehevän pehmeä, hieman valuva. Jos haluat siitä viipaloitavan kovan, käytä täytteeseen 1 dl perunajauhoja.