



Karamellikakku

Aineet:

3 kananmunaa
1 dl sokeria
1 dl vehnä jauhoja
1/2 dl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
Kostutus:
1 1/2 dl kevytmaitoa
2 tl sokeria
1 tl vaniliinisokeria
Täyte:
4 dl vispikermää
3 rkl sokeria
1 prk (465/250 g) guavaa paloina
1 dl mustaherukoita
Koristeluun:
tikkareita, englanninlakuja, ranskanpastilleja tai karusellimakeisia

Valmistus:

Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja siivilöi ne vaahdon joukkoon. Sekoita varoen tasaiseksi. Kaada taikina voideltuun, korppujauhottuun vuokaan. Paista 175-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä ja kumoa. Halkaise jäähtynyt kakkupohja ja kostuta leikkuupinnat vaniliinimaidolla. Valuta guoavapaloista neste pois ja levittele hedelmäpalat kakkupohjalle. Ripottele päälle kohmeiset mustaherukat ja noin puolet sokerilla maustetusta, vaahdotetusta vispikermasta. Nosta kansilevy päälle ja peitä kakku lopulla kermavaahdolla. Koristele karkeilla.