



Aleksanterin torttu

Aineet:

Kakku:
150 g voita tai margariinia
2 dl sokeria
2 kananmunaa
1 dl appelsiinituoremehua (vajaa)
2 tl leivinjauhetta
3 dl vehnä jauhoja
Täyte:
1 dl ranskankermaa
noin 1/2 dl kinuskikastiketta
Kuorrutus:
4 dl tomusokeria
4-5 rkl appelsiinimehua
(karamelliväriä)
Koriste:
hopearakeita tai nonparelleja

Valmistus:

1. Vaahdota pehmeä voi tai margariini ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen ja vatkaa hyvin taikinaan. Sekoita joukkoon appelsiinituoremehu. Sekoita leivinjauhe ja vehnä jauhot keskenään ja lisää taikina.

2. Voitele tasapohjainen kakkuvuoka (laakea, koko noin 20-23 cm). Voit jauhottaa sen hienonnetulla mantelilla. Kaada taikina vuokaan. Paista 175 asteessa noin 30 minuuttia.

3. Halkaise jäähtynyt kakku. Mausta ranskankerma- kinuskikastikkeella ja levitä seos täytteeksi.

4. Sekoita tomusokerista ja appelsiinimehusta kuorrutus ja levitä se kakun päälle ja reunoihin. Osan voit värjätä karamellivärillä tai kaakaojauheella ja pursottaa päälle raidoiksi. Vedä pinta ristiin haarukalla tai veitsellä marmorikuvioiseksi. Koristele hopeakuulilla tai nonpareilla. Sokerikuorrutus kuivuu nopeasti. Kakkupohjia voit valmistaa ajoissa pakastimeen. Sulata ja kostuta appelsiinimehulla ennen täyttämistä ja kuorruttamista.