



Kinuski-marjakakku

Aineet: 6 kananmunaa
3 dl sokeria
1 dl jauhettua mantelia
3/4 tl leivinjauhetta
1/2 dl perunajauhoja
3 dl vehnä jauhoja
Kostutus:
sitruunamehua, vettä, vaniljasokeria
Täyte:
2 dl kuohukermaa
350-400 g lakkahilloa
Kinuskikuorrutus:
2 dl kuohukermaa
1 1/2 dl fariinisokeria
1 tl voita tai margariinia
Reunojen koristus:
noin 4 dl kuohukermaa
1 rkl tomusokeria
lakkoja
vihreitä mimosarakeita

Valmistus: Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Sekoita hienoksi jauhetut mantelit, leivinjauhe, perunajauhot ja vehnä jauhot ensin keskenään ja sitten munavaahtoon. Älä vatkaa enää taikinaa.

Kaada taikina voideltuun, korppu- tai mantelijauhotettuun tasapohjaiseen kakkuvuokaan (halkaisija 26cm, vetoisuus 4l)

tai kahteen pienempään vuokaan. Paista kakkua 175 asteessa 30-40 minuuttia tai kunnes se on kypsä ja alkaa irrota vuoan reunoista.

Jaa jäähtynyt kakku kolmeen osaan. Kostuta levyt vaniljasokerilla ja sitruunamehulla maustetulla sokerivedellä.

Levitä väliin vaahdoksi vatkattua kermaa ja lakkahilloa. Anna kakun mehustua viileässä.

Keitä kinuskikuorrutusta varten kerma ja fariinisokeri 10-15 minuuttia koko ajan sekoittaen, kunnes seos on paksua ja pisara seosta kylmään veteen kastettuna pysyy kiinteänä pallona. Lisää nokare voita tai margariinia. Kaada kuorrutus kakun päälle.

Vatkaa kerma ja tomusokeri kovaksi vaahdoksi. Pursota kermasta kakun reunaan koristeraidat ja pienet ruusukkeet. Korista lakoilla ja mimosarakeilla.

Täytä ja koristele kakku vuodenaikojen mukaan vaihdellen marjoja ja hedelmiä.