



Raparperi-omena-keikauskakku

Aineet:

Vuokaan:

50 g margariinia
1 dl fariinisokeria
5 dl raparperia paloina

Taikina:

150 g margariinia
2 dl sokeria
2 munaa
1 tl vaniliinisokeria
1 ½ dl vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta

Lisäksi:

sitruunamelissan lehtiä
1 tlk (2 ½ dl) Creme Vaniljaa

Valmistus:

1. Mittaa tasapohjaisen kakkuvuoan (halkaisija 22 cm) pohjalle margariini ja fariinisokeri.

Kuumenna vuokaa 175-asteisessa uunissa noin 3 minuuttia niin, että rasva ja sokeri sulavat. Tasoittele rasva-sokeriseos.

Huuhtelee raparperin varret ja viipaloi noin 1 cm:n pätkiksi. Kuori omenat ja kuutioi.

Ripottelee vuokaan raparperi- ja omenapalat.

2. Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää vaahtoon huoneenlämpöiset munat yksitellen vatkatun. Sekoita keskenään vaniliinisokerin, vehnäjauhot ja leivinjauhe. Lisää seos taikinaan vain sen verran, että taikina on tasaista. Levitä taikina raparperi-omenaseoksen päälle.

Paista kakkua 175-asteisessa uunissa alimmalla tasolla n. 40-50 minuuttia.

3. Kumoa kakku kakkupaperin päälle tarjoiluvadille hieman jäähtyneenä. Pohjapuolesta tulee siis yläpuoli.

Siitä nimi keikauskakku.

Vaahdota Creme Vanilja.

4. Koristele täysin jäähtynyt kakku vihreillä lehdillä. Tarjoa Keikauskakku Creme Vanilja-vaahdon kanssa kahvipöydässä tai jälkiruokana.

Keikauskakkuun sopivat hyvin myös pakastetut raparperit. Anna raparperien sulaa kohmeisiksi ja kaada erilleen irronnut neste, jonka voit käyttää esim. marjakiisseliin.