



Taatelikakku

Aineet: 1,5-2 l rengasvuoka
200 g taateleita
1 dl vettä
0,75 dl sokeria
150 g voita tai margariinia
2 rkl vaniljasokeria
3 kananmunaa
3,5 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
Kostutus:
0,5 dl kiehuva vettä
2 rkl sokeria
0,5 dl tummaa rommia
Pinnalle:
50 g valkosuklaata
2 rkl tosusokeria
suklaamakeisia

Valmistus: Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.

Laita taatelit, vesi ja sokeri mikrouunin kestäväään kulhoon. Kypsennä 5 minuuttia täydellä teholla (750 W).

Vatkaa voi ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan voimakkaasti vatkaton ja lisää keskenään sekoitetut kuivat ainekset ja kypsät taatelit. Sekoita kunnolla. Kaada taikina vuokaan.

Paista 50-60 minuuttia.

Kumoa hiukan jäähtynyt kakku tarjoiluvadille. Sekoita kiehuva vesi, sokeri ja rommi. Kostuta kakku liemellä.

Jäähdytä. Sulata valkosuklaa ja valuta ohuet raidat kakun päälle. Siivilöi tosusokeri pinnalle ja koristele suklaamakeisilla. Tarjoa kahvin kanssa tai vaniljajäätelön kera jälkiruokana.