



Hedelmä-pähkinäkakku

Aineet: 200 g Voita
2 dl Sokeria
3 kpl Munaa
50 g Tummaa suklaata
80 g Pecanpähkinöitä
1 dl Rusinoita
2 dl Aprikooseja hienonnettuna
10 kpl Kirsikoita hienonnettuna
1 dl Ananasmurskaa
1,5 tl Leivinjauhetta
4 dl Vehnäjauhoa
2 rkl Konjakkia
Voita

Valmistus: Voitele kahden litran rengasvuoka voilla.

Asettele pähkinät vuolan pohjalle.

Sekoita rusinat, aprikoosit, kirsikat ja leivinjauhe kahteen desilitraan vehnäjauhoja.

Vaahdota voi ja sokeri, lisää munat ja jauhot vuorotellen.

Sekoita joukkoon ananasmurska ja hedelmä- jauhoseos. Mausta konjakilla.

Paista kakkua 175 asteisessa uunissa 1 tunti 10 minuuttia.

Anna kakun makujen tasaantua pari päivää ennen tarjoilua.