



Jouluinen täytekakku 2

Aineet: 4 kpl Munaa
1,5 dl Sokeria
1,5 dl Vehnäjauhoa
250 g Rahkaa
2 dl Kermaa
2-3 dl Omenaa raastettuna
Sokeria
5 dl Puolukkamehua
3 rkl Perunajauhoja

Valmistus: 1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhot varovasti sekoittaen. Kaada taikina tasapohjaiseen voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Kypsennä 175 asteessa noin 40 min.

2. Vaahdota kerma vaahdoksi ja sekoita vaahto rahkaan. Lisää omenaraaste ja mausta sokerilla. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Kostuta levyjä hiukan vaalealla mehulla. Levitä täyte kerroksien väliin.

3. Mittaa perunajauhot kattilaan mehun joukkoon. Kuumenna koko ajan hyvin sekoittaen kunnes kiisseli kiehahtaa. Anna kiisselin jäähtyä hiukan ja kaada se kakun keskelle. Tarjolle tuotaessa kakkua voi juhlistaa muutamalla kakkukynttilällä.

www.superkokki.com