



## Kookoskakku

Aineet: 250 g Voita  
2,5 dl Sokeria  
3 Munaa  
1 tl Vaniljasokeria  
2,5 dl Mannasuurimoita  
2 dl Kookoshiutaleita  
3 dl Vehnäjauhoa  
1 tl Leivinjauhetta  
Kirkasta viinaa  
2 dl Sokeria  
2,5 dl Vettä  
1 kpl Sitruunaa viipaleina

Valmistus: Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele pyöreä irtopohjainen vuoka voisulalla tai öljyllä. Vuoraa pohja ja reunat leivinpaperilla, voitele paperi. Pane voi ja sokeri kulhoon ja vatkaa vatkaimella 10 minuuttia. Lisää munat yksitellen, vatkaa hyvin jokaisen munan jälkeen. Lisää vaniljasokeri ja mannasuurimot. Vatkaa 5 minuuttia. Siirrä seos suurempaan kulhoon ja lisää kookos. Kääntelee joukkoon siivilöidyt jauhot ja leivinjauhe. Sekoita taikina tasaiseksi. Lusikoi taikina vuokaa ja tasoita pinta. Paista 1 tunti, testaa tikulla, että kakku on kypsä. Kaada kylmä sokeriliemi kuuman kakun päälle vuoassa. Ota paperi pois, kun kakku on jäähtynyt. Tarjoa kakku sitruunaviipaleiden ja kermavaahdon kanssa. Sitruuna-sokeriliemi: Pane sokeri ja vesi kattilaan. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa ja sokeri sulaa. Lisää sitruuna. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua ilman kantta ja sekoittamatta 15 minuuttia.