



Itsenäisyyspäivän kakku

Aineet: Sokerikakkupohja:
4 kananmunaa
1 ½ dl sokeria
2 dl vehnä jauhoja (osan voi korvata perunajauhoilla)
1 tl leivinjauhetta
Kostutus:
2-3 dl sokeroitua, laimennettua mustaherukka- tai mustikkamehua
1rkl sitruunamehua
Täyte:
1 prk maitorahkaa
2 dl kuohukermaa
2 liivatelehteä
4 dl mustaherukoita tai mustikoita soseutettuna
1 ½ dl sokeria
2 rkl vanilliinisokeria
Päälle:
4 dl mustaherukoita tai mustikoita
hilloa
4 dl kuohukermaa
Kiille:
1½ -2 dl vettä
½ -1 dl hyytelösokeria

- Valmistus:
1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.
 2. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja lisää vaahdon joukkoon kevyesti sekoittaen.
 3. Paista 200 asteessa uunin alatasossa noin 30 minuuttia, kunnes kakku irtaa vuoran reunoista ja on pinnaltaan kauniin ruskea.
 4. Anna kakkupohjan jäähtyä ja leikkaa se kolmeksi kerrokseksi.

Kostutus:

2-3 dl sokeroitua, laimennettua mustaherukka- tai mustikkamehua
1rkl sitruunamehua.

1. Sivele kakun pintaan ohut kerros hilloa.
2. Laita sen jälkeen marjat ja kiille. Anna kakun hyytyä muutama tunti jääkaapissa.
1. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä 5-10 minuuttia. Purista ne kuiviksi ja liuota tilkkaan, kiehuva vettä.
2. Vaahdota kerma. Lisää muut aineet ja vaahdotettu kerma rahkan joukkoon.
3. Lisää täyte kakkupohjan väleihin.