



Appelsiinileivos

Aineet: Pohja:
4 kananmunaa
1,5 dl sokeria (1dl=85g)
1,25 dl vehnä jauhoja (1 dl = 70 g)
0,5 dl perunajauhoja (1 dl = 70 g)
2 rkl kaakaojauhetta
1 tl vanilliinisokeria
Täyte:
2 appelsiinia
250 g maitorahkaa
0,5 dl sokeria (1dl=85g)
1 dl vaniljakastiketta
Kuorrutus:
0,5 dl kasvirasvaa
3,5 dl tomusokeria
0,2 dl appelsiinimehua
3 tl appelsiinin raastettua kuorta
Kostutus:
0,5 dl appelsiinimehua

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita keskenään jauhot, kaakao ja vanilliinisokeri. Kaada jauhoseos siivilän läpi ja sekoita varovasti vaahtoon. Levitä taikina leivinpaperin päälle pellille.

Paista 200 asteen lämpötilassa 10-15 minuuttia. Jäähdytä ja leikkaa pohja kahdeksi samankokoiseksi levyksi. Pese ja kuivaa toinen appelsiini. Raasta n. 3 tl appelsiinin kuorta kuorrutusta varten. Kuori ja paloittele appelsiinit ja sekoita appelsiinipalat rahkan, sokerin ja vaahdotetun vaniljakastikkeen kanssa.

Sekoita kasvirasva, tomusokeri, mehu ja raastettu kuori kulhossa. Kostuta pohjat appelsiinimehulla.

Kokoa kakku: aseta toisen levyn päälle täyte. Aseta päälle toinen levy ja kuorruta. Ripottele päälle loppu raastetusta appelsiininkuoresta. Anna kakun vetäytyä kylmässä pari tuntia. Leikkaa kakku leivospaloiksi.

Koristele leivokset halutessasi appelsiinin kuorisuikaleilla.