



## Aurinkoinen hyytelökakku

### Aineet:

#### Pohja:

100 g margariinia  
1 dl kaurahiutaleita  
0,75 dl vehnä jauhoja (1 dl = 70 g)  
1 dl sokeria (1dl=85g)  
1 kpl kananmunaa  
3 kpl liivatelehteä  
0,5 dl sitruunamehua

#### Täyte:

2,5 dl kuohukermaa  
2,5 dl ranskankermaa  
1,75 dl sokeria (1dl=85g)  
4 tl vanilliinisokeria

#### Päälle:

2 dl appelsiinimehua  
2 kpl liivatelehteä

### Valmistus:

Sulata rasva juoksevaksi ja jäähdytä hieman. Sekoita kuivat aineet keskenään, lisää kananmuna ja sulatettu rasva. Vispaa seos tasaiseksi käsivatkaimella. Laita irtopohjavuokaan (halkaisija 24 cm) pohjalle pyöreä leivinpaperipala ja kaada seos vuokaan. Paista 200 asteen lämpötilassa 15 minuuttia. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Purista vesi pois ja sulata liivatelehdet kiehuvaan sitruunamehuun. Jäähdytä seos. Mittaa molemmat kerat ja sokerit kulhoon ja vaahdota. Lisää liivateseos. Kaada täyte vuokaan jäähtyneen kakkupohjan päälle. Peitä kakku tuorekelmulla ja hyydytä kylmässä 4 tuntia. Valmista lopuksi pintakiille. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 minuuttia. Kuumenna osa appelsiinimehusta. Liuota kuivaksi puristetut liivatelehdet pieneen määrään kuumaa mehua. Lisää loput mehusta. Jäähdytä. Kaada liemi hyytyneen kakun pintaan, vaimenna mehuvirtaa ruokalusikalla, ettei hyytelökerros vaurioidu. Hyydytä kakkua vielä runsas tunti kylmässä, irrota vuoasta ja koristele hedelmillä. Idea! Voit käyttää mitä tahansa mehua kakun päällä, vaikkapa porkkanatuoremehua.