



Hedelmäinen tätekakku

Aineet: 4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria (1dl=85g)
1 dl ohratärkkelysjauhoja
1 dl vehnäjauhoja (1 dl = 70 g)
1 tl leivinjauhetta
kostutus:
1,5 dl appelsiinimehua
Täyte:
240 g säilykepersikkaa
1 prk ananaspaloja (140/227g)
2,5 dl kuohukermaa
2 tl sokeria (1 tl=5g)
2 tl vanilliinisokeria
Koristelu:
5 dl kuohukermaa
3 tl sokeria (1 tl=5g)
3 tl vanilliinisokeria
4 dl viinirypäleitä

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita ohratärkkelys (voit käyttää myös perunajauhoja), vehnäjauhot ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos siivilän läpi vaahtoon. Sekoita varovaisesti tasaiseksi. Voitele tasapohjainen vuoka (3 l) margariinilla ja jauhota korppujauhoilla. Kaada taikina vuokaan ja paista 170 asteen lämpötilassa 30-40 minuuttia. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä. Jaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan. Kostuta pohjat appelsiinimehulla. Paloittele persikat kuutioiksi ja valuta ananaspalat. Vaahdota kuohukerma. Mausta vaahto sokereilla. Täytä kakku hedelmäpaloilla ja kuohukerma-vaahdolla. Halutessasi voit laittaa toiseen kerrokseen hedelmien sijaan vadelmahilloa.

Paloittele persikat kuutioiksi ja valuta ananaspalat. Vaahdota kuohukerma. Mausta vaahto sokereilla. Täytä kakku hedelmäpaloilla ja kuohukerma-vaahdolla. Halutessasi voit laittaa toiseen kerrokseen hedelmien sijaan vadelmahilloa.