



Porkkana-taatelikakku

Aineet: n. 2 litran kakkuvuoka
4 dl (n.250 g) karkeaa porkkanaraastetta
1 pkt (n. 225 g) kivettömiä taateleita
3 dl vettä
200 g margariinia tai voita
2 dl fariinisokeria
2 munaa
1 tl raastettua sitruunankuorta
4 dl erikoisvehnäjauhoja
1 tl soodaa
2 tl kanelia

Valmistus: Paloittele taatelit. Keitä niitä vedessä välillä sekoittaen noin 5 minuuttia.

Lisää joukkoon porkkanaraaste ja anna kiehua vielä 5-10 minuuttia, kunnes seos on sosemaista ja kiinteää, mutta porkkanaraaste erottuu vielä joukosta. Anna seoksen jäähtyä.

Vatkaa pehmeä rasva ja fariinisokeri vaahdoksi.

Lisää joukkoon munat yksitellen vatkatun.

Lisää hyvin pestyn sitruunan raastettua kuorta ja keskenään sekoitetut kuivat aineet sekä porkkana-taateliseose.

Sekoita taikinaa vain sen verran, että aineet tasoittuvat.

Kaada taikina suureen voideltuun ja korppujauhotettuun rengasvuokaan, jätä kohoamistilaa noin 2 cm. Jos kotona ei ole tarpeeksi suurta kakkuvuokaa, paista osa taikinasta muffinneiksi (6 muffinin paistoaika on noin 20 minuuttia).

Paista kakkua 175 asteessa uunin alimmalla rillätasolla noin 65-70 minuuttia. Peitä pinta foliolla, jos se ruskistuu liikaa.