



## Omenainen täytekakku

Aineet: Pohja:  
3 kpl 4 munan kääretorttulevyä  
4 munaa  
1 1/2 dl sokeria  
3 rkl vehnäjauhoja  
1 dl perunajauhoja  
Täyte:  
2 1/2 dl vaahdotuvaa vaniljakastiketta  
250 g maitorahkaa  
1/2 dl omenasosetta  
hapan omena  
3 tl vaniljasokeria  
1/2 tl kanelia  
2 tl liivatejauhetta tai 4 liivatelehteä  
1/2 dl omenamehua  
Koristelu:  
vihreää marsipaania  
tummaa suklaata

Valmistus: Pohja:  
Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita vehnäjauhot perunajauhoihin. Lisää seos siivilän läpi munavaahtoon. Sekoita varovasti tasaiseksi. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista levyä uunissa 200 C:ssa 5-10 minuuttia.  
Täyte:  
Vaahdota vaniljakastike vaahdoksi. Lisää maitorahka vaahtoon. Sekoita omenasose ja omenakuutiot seokseen. Mausta seos vaniljasokerilla ja kanelilla. Lisää liivatejauhe omenamehuun ja kuumenna seosta tai lisää liotetut liivatelehdet kiehuvaan mehuun. Sekoita jäähtynyt liivateseos täytteeseen.  
Kokoaminen:  
Leikkaa kääretorttulevyistä irtopohjaisen kakkuvuoan reunan levyinen suikale ja kolme kakkuvuoan kokoista pyöreää palaa. Asettele suikale kakkuvuoan reunoille. Asettele ensimmäinen pyöreistä kakkupohjista vuoan kelmulla vuoratulle pohjalle. Levitä puolet täytteestä kakkupohjalle. Peitä täyte toisella kakkupohjalla, jonka päälle levitä loput täytteestä. Asettele kolmas kakkupohja täyterokksen päälle, peitä kakku kelmulla ja jätä kylmään hyytymään.  
Koristelu:  
Kumoa kakku ylösalaisin ennen koristelua. Näin saat tasaisemman pinnan. Kauli tomusokerin avulla kansi kakun päälle. Jos marsipaani on liian jäykkää, notkista sitä tilkalla kuumaa maitoa. Sulata suklaa vesihauteessa. Levitä sula suklaa lastan avulla ylöspäin suuntautuvien vedoin kakun reunoille. Aseta lopuksi marsipaanikansi kakun päälle. Viimeistele kakun koristelu.