



Omenayllätyskakku

- Aineet:
- Kakkutaikina:
 - 200 g margariinia tai voita
 - 2 dl sokeria
 - 3 munaa
 - 3 dl vehnä jauhoja
 - 2 tl leivinjauhetta
 - $\frac{1}{2}$ -1 tl kardemummaa
 - Täyte:
 - 2-3 omenaa
 - 2 rkl hunajaa
 - noin $\frac{1}{2}$ tl raastettua tuoretta inkivääriä tai $\frac{1}{4}$ tl inkivääriä
 - Pinnalle:
 - mantelilastuja
 - raesokeria
- Valmistus:
1. Poista omenista siemenkoti ja kuori ne jos haluat. Leikkaa omenat ohuiksi lohkoiksi.
 2. Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi.
 3. Lisää munat yksitellen vatkatun.
 4. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet.
 5. Kaada puolet taikinasta sydämenmuotoiseen tai pyöreään tasapohjaiseen voideltuun ja korppujauhotettuun mielellään irtoreunaiseen vuokaan.
 6. Lado päälle omenalohkot ja kaada juokseva hunaja ohuena nauhana päälle. Sekoita sokerin joukkoon raastettu inkivääri ja ripottele pinnalle.
 7. Levitä lopputaikina nokareina pinnalle ja lopuksi tasoita kevyesti veitsellä.
 8. Ripottele pinnalle mantelilastuja ja raesokeria.
 9. Paista kakku 175 asteessa uunin alimmalla rillätasolla 60-65 minuuttia. Peitä pinta foliolla, jos se tummuu liikaa.
 10. Jos paistat kakun irtoreunaisessa vuoassa, irrota rengas varovasti kakun ympäriltä. Anna kiinteässä vuoassa paistetun kakun jäähtyä noin puoli tuntia ja kumoa se varovasti pienelle työlaudalle tai lautaselle ja käännä paistopinta takaisin päälle.