



Luumukakku

Aineet: 200 g kuivattuja, kivettämiä luumuja
1 dl rommia
200 g voita tai margariinia
2 dl fariinisokeria
1 tl vanilliinisokeria
2 munaa
1 tlk ranskankermaa tai smetanaa (1 1/4 dl)
4 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta

Valmistus: Leikkaa luumut saksilla ohuiksi suikaleiksi kulhoon. Kaada suikaleiden päälle rommia, peitä kulho ja anna maustua muutama tunti tai yön yli.

Vaahdota rasva ja sokeri keskenään. Lisää kananmunat yksitellen vaahtoon voimakkaasti sekoittaen.

Sekoita ranskankerma tai smetana joukkoon. Lisää taikinaan keskenään sekoitetut vehnä jauho ja leivinjauhe. Lisää lopuksi varovasti sekoittaen luumut, joihin rommi on imeytynyt. Levitä taikina voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan. Paista kakkua 175 asteessa noin tunnin verran. Koristele kakku esimerkiksi tomusokerilla, suklaarouheella tai kirsikoilla.