



## Runebergin kakku

Aineet: 150 g voita tai margariinia  
1 1/2 dl sokeria  
2 munaa  
1 1/2 dl vehnä jauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 dl pähkinä- tai mantelirouhetta  
1 dl keksin tai piparin muruja  
1 dl kermaviiliä  
pinnalle:  
vadelmahilloa  
sokerivesikuorrutusta  
kostutukseen:  
1 dl vedellä laimennettua rommia, konjakkia tai brandya

Valmistus: Voitele ja korppujauhota tasapohjainen vuoka. Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen koko ajan vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää ne ja kermaviili taikinaan nostellen sekoittaen. Kaada vuokaan ja tasoita pinta. Nosta 8-12 nokareta hilloa taikinan pinnalle rinkiin. Paista uunissa 175 asteen lämmössä 40-45 minuuttia. Kostuta jäähtynyt kakku laimennetulla alkoholilla tai mehulla. Lisää pinnalle uudet lusikalliset hilloa ja koristele kakku sokerivesikuorrutuksella. Sekoita 1 dl pölysokeria ja noin 1 rkl vettä tasaiseksi, valuvaksi muttei liian juoksevaksi kuorrutukseksi. Valuta kuorrutusta lusikalla vadelmahillonokareiden ympärille. Kakku mehevoityy, kun se saa vetäytyä seuraavaan päivään kuvun alla.