



Kinuskikakku 2

- Aineet:
- Pohja:
 - 4 muna
 - 2 dl sokeria
 - 1 dl perunajauhoja
 - 1 dl vehnäjäuhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - Täyte (kinuskikastike):
 - 2 dl kuohukermaa
 - 6 rkl vaaleaa siirappia
 - 2 rkl sokeria
 - 2 tl kaakaojauhetta
 - Täyte (kinuskikerma):
 - 2 dl kuohukermaa
 - 4 rkl kinuskikastiketta
 - 4 liivatelehteä + vähän kiehuvaa vettä
 - Täyte (vaniljakiisseli):
 - 2 dl valmista vaniljakiisseliä tai -vanukasta
 - Koristeeksi:
 - 2 dl kuohukermaa
 - raastettua suklaata

Valmistus: Vatkaa muna ja sokeri vaahdoksi. Sekoita keskenään peruna- ja vehnäjäuhot sekä leivinjauhe. Lisää munavaahdon joukkoon. Kaada taikina leivinpaperin päälle uunipellille. Paista kakkulevyä uunin keskiosassa 225 asteessa n. 8 minuuttia. Kumoa kakku sokeroidulle voipaperille ritilälle. Jäähdytä.

Sekoita kinuskikastikkeen ainekset kasarissa. Keitä aineksia voimakkaasti, sekoittamatta, noin 5 minuuttia. Jäähdytä kastike.

Vatkaa kinuskikermaan tuleva kerma vaahdoksi. Mausta se kinuskikastikkeella. Lisää vesi, johon on liotettu liivatelehdet.

Leikkaa kakkulevy kahtia. Laita toisen puolikkaan päälle kolakastike (hitaasti, jotta se imeytyy pohjaan eikä pursua pois välistä), vaniljakiisseliä ja kinuskikerma ja päälle toinen pohja. Koristele kermavaahdolla (johon voit sekoittaa mahdollisesti yli jääneen vaniljakastikkeen) ja raasta pinnalle suklaalastuja.