Hedelmärahkakakku

Aineet:

pohja:
300 g voita tai margariinia
3 dl sokeria
5 kananmunaa
3 tl leivinjauhetta
4 dl vehnä- tai osaksi sämpyläjauhoja
päällys:
4 tölkkiä maitorahkaa
4 dl kuohukermaa
6 liivatelehteä
2-3 rkl sokeria
1/2 rkl vanilliinisokeria
2 1/2 dl mehua (päärynä- ananas-, kirsikkatölkistä)
koristeeksi:
esimerkiksi 1 tölkki säilöttyjä päärynöitä, viinirypäleitä, 1 tölkki kirsikoita, 4 mandariinia ja ananasta

Valmistus:

1. Hiero rasva ja sokeri vaahdoksi. Lisää Kananmunat yksitellen ja ripottele välillä vehnäjauhoja. Lisää lopuksi loput jauhoista ja niihin sekoitettuna leivinjauhe. Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle.

2. Kypsennä 175 asteessa 30-45 minuuttia.

3. Kumoa kakkulevy voipaperille ja kostuta se ananas-, päärynä-, tai muulla mehulla.

4. Liota liivatelehdet kylmässä vedessä. Kuumenna osa mehusta ja liuota siihen pehmenneet liivatelehdet. Lisää loput mehusta.

5. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita joukkoon rahka ja liivateseos ohuena nauhana. Mausta sokerilla mieluisaksi. Levitä seos kakkupohjalle ja koristele kakku saman tien tai vasta juuri ennen tarjoamista. Kakun voi valmistaa koristelua vaille jo päivää paria aiemmin, jos se säilytetään viileässä ja hajuttomassa paikassa tai pakastetaan. Käyttökelpoinen kakkuvati tulee alumiinifoliolla päällystetystä uunipellistä.