



Sydänkakku

Aineet: pohja:
150 g voita tai margariinia
1 1/2 dl sokeria
2 kananmunaa
2 1/2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vanilliinisokeria
2 rkl appelsiini- tai sitruunamehua
1 dl kermaa
täytteeksi:
3-4 rkl kaakaojuomajauhetta
päälle:
1-2 dl kuohukermaa
1 rkl sokeria
vadelmia, marmeladimakeisia tms.

Valmistus: 1. Voitele sydämen muotoinen kakkuvuoka ja korppujauhot se.
2. Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää kananmunat yksi kerrallaan hyvin vatkatun.
3. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe ja vanilliinisokeri keskenään ja lisää taikinaan appelsiinimehun ja kerman kanssa. Sekoita vain sen verran, että ainekset sekoittuvat.
4. Levitä taikina vuokaan siten, että ripotat kaakaojuomajauheen pariin taikinakerroksen väliin.
5. Kypsennä 175 asteessa alimmalla rutilätasolla noin tunnin ajan . Jos pinta tummuu liikaa, peitä kakku foliolla. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä. Anna jäähtyä.
6. Vaahdota kerma ja mausta sokerilla. Levitä kermavaahtoa kakun päälle ja reunoille. Koristele kakku marmeladimakeisilla. Jos käytät esimerkiksi vadelmia, lisää ne vasta vähän ennen tarjoilua. Ellei sinulla ole sydän vuokaa, paista kakku tavallisessa pyöreässä ja leikkaa se jäähtyneenä sydämen muotoiseksi. Kerman asemasta voit levittää kakun pintaan kinuskikuorrutusta tai sulatettua suklaata. Kakun pinnalle voit siivilöidä pelkkää tomusokeria ja tarjota erikseen kermavaahtoa tai jäätelöä ja marjoja. Voit myös valmistaa useampia sydänkakkuja ja koota niistä vadille kolmi- tai nelipilan vaikkapa häätjuhliä varten.