



Sveitsiläinen porkkanakakku

Aineet: 5 kananmunaa
2 1/2 dl sokeria
200-250 g jauhettua mantelia tai hasselpähkinöitä
150-200 g raakaa, raastettua porkkanaa
1 1/2 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
(sitruunan raastettu kuori)
(1 dl rusinoita)

Valmistus: 1. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi.

2. Jauha kuoritut mantelit hienoksi, raasta porkkanat ja halutessasi hyvin pestyn sitruunan kuori. Sekoita kuivat aineet ja porkkanaraaste keskenään ja lisää taikinaan.

3. Paista kakku hyvin voidellussa ja korppujauhottetussa tasapohjaisessa vuoassa miedossa lämmössä (160-175 astetta) noin 45 minuuttia.

4. Siivilöi jäähtyneen kakun päälle tomusokeria. Sveitsiläiseen tapaan kakku koristellaan pikkusormen kokoisilla oranssinvärisillä marsipaaniporkkanoilla. Porkkanamantelikakku on parhaimmillaan muutaman päivän vanhana , jolloin sen kosteus on ehtinyt tasaantua.

Kakku säilyy hyvin viileässä ja voidaan pakastaa. Mehevä kakku sopii myös täytekakun pohjaksi. Halkaise kakku ja levitä väliin esimerkiksi paksu kerros kerma-, rahka- tai jogurttihiyytelöä, jonka makua voi terästää pihlajanmarjahyytelöllä tai -liköörillä. Koristele kakku sokerissa keitetyillä pihlajanmarjoilla tai säilötyillä aprikooseilla ja mintunlehdillä.