



Jouluinen tätekakku 1

Aineet: Kakkupohja:
4 munaa, 1 1/2 dl sokeria
100 g pähkinöitä
1 rkl vehnä jauhoja, 1 dl perunajauhoja
Täyte:
1 tlk säilykepersikkaa tai -aprikoosia tai pakastemarjoja
1 tlk ranskankermaa
1 rkl sokeria, 2 tl vanilliinisokeria
Kostutus:
1 dl säilyketölkkin lientä
1 rkl sitruunamehua tai vedellä laimennettua sitruunamehua
Kuorrutus:
3 dl karpalo- tai puolukkakiisseliä
Kiisseli:
1 l vettä
3 dl karpaloita tai puolukoita
2 dl sokeria, 6-7 rkl perunajauhoja

Valmistus: Jauha pähkinät. Sekoita ne jauhojen joukkoon. Vaahdota munat ja sokeri. Lisää varovasti käännele pähkinä-jauhoseos. Paista voidellussa, jauhotetussa vuoassa 175 asteessa 1/2 tuntia. Jäähdytä. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kahteen osaan ja kostuta kakun puolikkaat. Täytä kakku hedelmillä tai marjoilla ja maustetulla ranskankermalla. Kakusta tulee mehukkaampi, jos sen täyttää tarjoilua edeltävänä päivänä. Kaada puolukkakiisseli juuri ennen tarjoilua kakun päälle ja koristele halutessasi mantelilastuilla.

Kiisseli:
Kuumenna vesi. Lisää marjat ja keitä, kunnes marjat vaalenevat. Siivilöi ja jäähdytä mehu kylmäksi. Sekoita mehun joukkoon perunajauhot ja sokeri. Kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos sakenee ja kerran pulpahtaa. Jäähdytä ja käytä osa kakun kuorrutukseen. Karpalo- ja puolukkakiisseli sopii sellaisenaan joulunajan jälkiruoaksi.