Taatelikakku

Aineet:
1,5-2 l rengasvuoka
200 g taateleita
1 dl vettä
0,75 dl sokeria
150 g voita tai margariinia
2 rkl vaniljasokeria
3 kananmunaa
3,5 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
Kostutus:
0,5 dl kiehuvaa vettä
2 rkl sokeria
0,5 dl tummaa rommia
Pinnalle:
50 g valkosuklaata
2 rkl tomusokeria
suklaamakeisia

Valmistus:
Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka.

Laita taatelit, vesi ja sokeri mikrouunin kestävään kulhoon. Kypsennä 5 minuuttia täydellä teholla (750 W).

Vatkaa voi ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen koko ajan voimakkaasti vatkaten

ja lisää keskenään sekoitetut kuivat ainekset ja kypsät taatelit. Sekoita kunnolla. Kaada taikina vuokaan.

Paista 50-60 minuuttia.

Kumoa hiukan jäähtynyt kakku tarjoiluvadille. Sekoita kiehuva vesi, sokeri ja rommi. Kostuta kakku liemellä.

Jäähdytä. Sulata valkosuklaa ja valuta ohuet raidat kakun päälle. Siivilöi tomusokeri pinnalle ja koristele

suklaamakeisilla. Tarjoa kahvin kanssa tai vaniljajäätelön kera jälkiruokana.