



Kermakakku

Aineet:

- 3 kpl Munaa
- 1 dl Sokeria
- 1 dl Vehnäjauhoa
- 0,5 dl Perunajauhoa
- 1 tl Leivinjauhetta
- 1 dl Maitoa
- 0,5 tl Vaniljasokeria
- 1 prk Kermarahkaa
- 2 dl Vadelmahilloa
- 2-3 dl Kuohukermaa
- 0,5 rkl Vaniljasokeria
- Syötäviä kukkia

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi.

Sekoita kuivat aineet ja lisää munavaahtoon.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun 1,8 litran vetoiseen kakkuvuokaan.

Paista 200 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

Kumoa ja jäähdytä kakku.

Leikkaa kakku kahteen osaan. Kostuta maito-vaniljasokeriseoksella.

Yhdistä täytteen aineet keskenään ja levitä kakun väliin.

Vaahdota kerma ja koristele kakku pursottamalla haluamallasi tavalla. Asettele kukkia koristeeksi. Kakku on parhaimmillaan noin neljän tunnin kuluttua kokoamisesta, kun maut ovat tasaantuneet.