



Nutterbrede - pähkinäkakku

Aineet: Kakuaineet:
4 munan valkuaista ja keltuaista, eriteltyinä
3,5 dl sokeria
2,5 dl saksanpähkinärouhetta
neilikkaa
kanelia
2 tippaa sitruuna mehua
2 rkl täyteläistä punaviiniä
1,25 dl vadelmia
voita vuokien voiteluun
Kuorrutus:
0,5 sitruuna
5 dl tomusokeria
0,25 tl suolaa
2-4 rkl lämmintä vettä

Valmistus: Lämmitä uuni 175 asteeseen.

Vatkaa keltuaiset vaaleaksi vaahdoksi ja sekoita sokeri joukkoon.

Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi.

Lisää keltuaiset valkuaisten joukkoon.

Sekoita neilikka ja kaneli pähkinöiden sekaan.

Yhdistä sitruunamehu ja viini.

Valuta viini pähkinöiden päälle ja anna seisoa noin 3 minuuttia.

Lisää munaseos pähkinöihin.

Kaada pähkinätaikina kahteen, hyvin voideltuun piirakkavuokaan.

Paista 175 asteessa noin tunti, kumoa ja anna jäähtyä.

Levitä vadelmat toiselle piirakalle ja laita toinen piirakka vadelmien päälle.

Kuorrutuksen valmistaminen:

Raasta sitruunan kuori hienoksi.

Purista sitruunasta mehu ja sekoita se veden kanssa, lisää suola joukkoon.

Lisää sitruunavettä vähän kerrallaan tomusokerin joukkoon ja tee juokseva ja tasainen sokerikuorrutus.

Kaada kuorrutus kakun päälle ja anna valua reunojen yli.

Koristele sitruunaraasteella. Tarjoa kylmänä!