Salmiakki-lakukakku

2 dl kuohukermaa  
250 g maitorahkaa  
½ dl lakritsikastiketta  
½ ps (á150 g) tyrkish peber crush-rouhetta  
2 rkl sokeria  
  
KORISTELU  
  
1½dl lakritsikastiketta  
2 dl kuohukermaa  
250 g maitorahkaa  
½ sokeria  
1 tl vanilliinisokeria  
turkinpippurirouhetta

1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahtoon kevyesti sekoittaen.
2. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun  irtopohjavuokaan (halkaisija 24 cm). Paista + 175 asteisessa uunissa keskitasolla noin 25 minuuttia. Anna kakun hieman jäähtyä.
3. Kumoa kakku ja halkaise jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan.
4. Vaahdota täytettä varten kuohukerma. Sekoita joukkoon loput täytteen ainekset. Sekoita kostutusta varten vesi, sokeri ja sitruunamehu.
5. Laita ensimmäinen pohjalevy irtopohjavuoan pohjalle. Kostuta pohjalevy ja levitä täytettä  pohjan päälle. Nosta seuraava pohjalevy vuokaan ja kostuta myös päällimmäinen kerros.
6. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita joukkoon rahka ja sokeri. Levitä lakritsikastike kakun päälle ja pursota kermavaahto kakun reunoille. Ripottele kakun reunoille salmiakkirouhetta.