SIIRAPPINEN POLENTAKAKKU

Raikas, pinnalta kullanruskea ja sisältä loistavankeltainen kakku, jota voi tarjota jälkiruokana tai kahvipöydässä. Sen seuraksi sopivat tuoreet karhunvatukat, mustikat tai muut kesäiset marjat, ja jos kaipaat kunnon hemmottelua, lisäksi muutama lusikallinen vaniljavaahtoa. Sitruunasiirappi on ihastuttavan kirpeää. Jos sen sijaan haluat jotain epätavallista ja erikoista, kokeile rosmariinisiirappia. Muunnelmassa on ohje rosmariinisiirappiin.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **GLUTEENITON**  **Valmisteluaika:** 15 minuuttia  **Kypsennysaika:** 1 tunti  **8-10 hengelle** | |
| **KAKKUUN** | |
| Hiukan | Pähkinätöntä öljyä voiteluun |
| 140 g | Voita |
| 1 2/3 dl (140 g) | Sokeria |
| 2 | Munaa vatkattuna |
| 140 g | Mantelijauhetta |
| 1 tl | Vanilja-aromia |
| 1 dl (85 g) | Polenta- tai muita maissisuurimoita |
| ½ tl | Leivinjauhetta |
| ¼ tl | Suolaa |
| 1 | Ison sitruunan mehu ja raastettu kuori |
| **SIIRAPPIIN** | |
| 4 rkl | Sitruunamehua (2 sitruunan mehu) |
| 2 rkl | Vettä |
| 2 dl (115 g) | tomusokeria |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Voitele syvä, Ø 18 cm:n kokoinen pyöreä vuoka ja vuoraa se leivinpaperilla. 2. Vaahdota voi ja sokeri sähkövatkaimella tai puukauhalla ilmavaksi. 3. Lisää munat yksi kerrallaan koko ajan vatkaten. 4. Lisää mantelijauhe ja vanilja-aromi. Siivilöi joukkoon polentasuurimot, leivinjauhe ja suola. Lisää sitruunankuori ja mehu ja sekoita ainekset varovasti sekaisin metallilusikalla. 5. Kaada taikina kulhoon ja tasoita pinta. 6. Paista kakkua tunti tai kunnes se on noussut, saanut väriä pintaan ja tuntuu koskettaessa kiinteältä. Ota valmis kakku uunista. 7. Kuumenna siirappia varten pienessä kattilassa varovasti sitruunamehu, vesi ja tomusokeri. Sekoita, kunnes sokeri on kokonaan liuennut. 8. Painele puisella cocktailtikulla kakkuun reikiä lähes pohjaan asti. Lusikoi kuumaa siirappia kakun päälle – sitä on melko paljon, mutta kaikki imeytyy. 9. Anna kakun jäähtyä kokonaan ennen kuin otat sen vuoasta ja irrotat leivinpaperin. | |
| **MAIDOTON myös gluteeniton**  **Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta käytä voin tilalla maidotonta levitettä. | |
| **KANANMUNATON** **myös gluteeniton**  **Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta jätä munat pois ja käytä tilalla 4 rkl hapankermaa sekä seosta, jossa on 2 rkl perunajauhoja ja 2 rkl vettä. Lisää leivinjauheen määrä 1 tl. | |
| **PÄHKINÄTÖN** **myös gluteeniton**  **Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta vaihda mantelijauhe gluteenittomiin jauhoihin. Käytä 3 munaa kahden sijaan, jotta kakusta tulee kostea. | |
| **MUUNNELMA**  Kokeile epätavallisempaa rosmariinisiirappia. Kuumenna 2 rkl vettä, 2 rkl sitruunamehua, 1 dl sokeria ja rosmariininoksa. Sekoita, kunnes sokeri liukenee. Keitä minuutin ajan ja anna sitten jäähtyä 5 minuuttia. Siivilöi siirappi kakun päälle. Koristele tuoreilla rosmariinioksilla. | |



Figure 1 karhunvatukka



Figure mustikka