MEHEVÄ HEDELMÄKAKKU

Tämä kakku on herkullisen täyteläinen ja maukas ja täynnä hyviä ravintoaineita. Omenaraaste antaa kakulle kosteutta. Ripottele ennen paistamista pinnalle demerarasokeria, niin kakkuun tulee rapea kuori. Jos haluat muokata omia reseptejäsi, hedelmäkakusta on hyvä aloittaa. Etsi vinkkejä Korvaavista aineksista tai alla olevista versioista.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia  **Kypsennysaika:** 1 ½ - 1 tunti 45 minuuttia  **8-10 hengelle** | |
| Hiukan | Pähkinätöntä kasviöljyä voiteluun |
| 1 | Omena kuorineen raastettuna |
| 170 g | Pehmeää tai margariinia |
| 2 ½ dl (170 g) | Pehmeää vaaleanruskeaa sokeria |
| 3 | Munaa |
| 3 ½ dl (225 g) | Vehnäjauhoja |
| Ripaus | Suolaa |
| 1 ½ tl | Leivinjauhetta |
| 1 ½ tl | Piparkakkumaustetta |
| 225 g | Kuivattuja sekahedelmiä |
| 55 g | Cocktailkirsikoita halkaistuna |
| 1 rkl | demerarasokeria |
| 1. Kuumenna uuni +160ºC-asteiseksi. Voitele ja vuoraa leivinpaperilla korkeareunainen, Ø 18 cm:n kokoinen kakkuvuoka. 2. Vatkaa omenaraaste, voi tai margariini ja ruskea sokeri vaaleaksi vaahdoksi. 3. Lisää joukkoon munat yksi kerrallaan koko ajan voimakkaasti vatkaten (seos juoksettuu hiukan). 4. Siivilöi vaahtoon jauhot, suola, leivinjauhe ja piparkakkumauste. Kääntele jauhot munavaahtoon metallilusikalla ja sekoita sitten mukaan kuivat hedelmät ja kirsikat. 5. Siirrä seos vuokaan ja tasoita pinta. Ripottele pinnalle demerarasokeri. 6. Paista kakku uunissa, kunnes se on ruskistunut, tuntuu koskettaessa kiinteältä ja kakun keskelle työnnettyyn varrastikkuun ei tartu taikinaa (1 ½ - 1 tunti 45 minuuttia). Anna kakun jäähtyä vuoassaan 10 minuuttia ja kumoa se sitten ritilän päälle. Irrota leivinpaperi ja anna jäähtyä kokonaan. Kakku säilyy ilmatiiviissä rasiassa hyvin. | |
| **VIHJE**  Hedelmäkakut ovat helpoimpia ilman munaa leivottavia kakkuja. Korvaa vain lempireseptistäsi kukin osa seoksella, jossa on 1 rkl perunajauhoja ja 3 rkl vettä. | |
| **MAIDOTON** **myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan**, mutta korvaa voi tai margariini maidottomalla levitteellä. | |
| **KANANMUNATON**, **myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan**, mutta jätä muna kohdassa 3 pois ja lisää tilalle 3 rkl neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä sekä keskenään sekoitetut 1 rkl perunajauhoja ja 3 rkl vettä. Lisää leivinjauheen määrä 2 tl ja lisää se taikinaan yhdessä muiden kuivien aineiden kanssa kohdassa 4. | |
| **GLUTEENITON myös pähkinätön**  **Valmista ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot samalla määrällä gluteenittomia jauhoja tai käytä 115 g tummia riisijauhoja ja 115 g soijajauhoja. Tarkista, että myös leivinjauhe on gluteenitonta. | |