qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Kakut, pehmeät piparkakut 1  6.8.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| **Sokerikakku 1** | |
| 5 | munaa |
| 1 lasillinen | sokeria |
| 1 vajaa lasillinen | vehnäjauhoja |
| 2 rkl | perunajauhoja |
|  | vanilja-, karvasmanteli- tai sitruunaöljyä |
| Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan valkoiseksi vaahdoksi, maustetaan ja siihen sekoitetaan jauhot ja kovakasi vaahdoksi vatkatut valkuaiset varovaisesti. Taikina kaadetaan voideltuun ja korppujauhoilla jauhotettuun vuokaan ja paistetaan tasaisessa lämmössä noin 1 tunti. Kun se on ollut pari minuuttia poissa uunista, kaadetaan se vadille.  Tarjotaan kahvin kera | |
| **Sokerikakku 2** | |
| 2-3 | munaa |
| 1 kkp | kermaista maitoa |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 2 kkp | sokeria |
| 2 kkp | sokeria |
| 2 kkp | vehnäjauhoja |
| ½ tl | vaniljasokeria |
| Munat vatkataan sokerin kanssa erittäin hyvin, jonka jälkeen maito, vaniljasokeri ja jauhot, leivinjauhe niihin sekoitettuna, lisätään. Taikina kaadetaan voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja paistetaan kypsäksi kohtalaisessa lämmössä.  Tarjotaan kahvin kera.  sokerikakku.jpg  Kuva sokerikakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sienikakku | |
| 4 | munaa |
| 2 kkp | sokeria |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 2 kkp | jauhoja |
| 6 rkl | kiehuvaa vettä |
| Munat ja sokeri vatkataan. Vatkaamisen aikana sekoitetaan kiehuva vesi ruokalusikoittain vähitellen. Viimeiseksi lisätään jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Kypsennetään voidellussa ja leivitetyssä vuoassa. Käytetään koristettuihin kakkuihin.  sienikakku1.jpg  Kuva sienikakku 1  sienikakku.jpg  Kuva sienikakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Yksinkertainen sokerikakku | |
| 3 | munaa |
| 1 ½ kkp | vehnäjauhoja |
| 3 tl | leivinjauhetta |
| 3 kkp | sokeria |
| 1 ½ kkp | perunajauhoja |
| 6 rkl | vettä |
| Mausteeksi | mantelia tai sitruunakuorta |
| Munat ja sokeri vatkataan; maito, sulatettu voi yhdistetään siihen sekä viimeiseksi jauhot, joihin on leivinjauhe on sekoitettu. Paistetaan voidellussa, leivitetyssä vuoassa tasaisessa uuninlämmössä. Tarjotaan kahvin kera ja käytetään koristettuihin kakkuihin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suuri ja halpa sokerikakku | |
| 2-3 | munaa |
| ½ kkp | kuumaa vettä |
| 6 rkl (kukkuraista) | sokeria |
| 3 rkl (kukkuraista) | vehnäjauhoja |
| 3 rkl (kukkuraista) | perunajauhoja |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| Mausteeksi |  |
| 8 tippaa | manteliöljyä tai sitruunankuorta |
| Munat ja sokeri vatkataan jonkin aikaa ja sitten lisätään vesi vähitellen; seosta vatkataan kovasti noin 20-25 minuuttia, jonka jälkeen jauhot ja niihin leivinjauhe sekoitettuna lisätään ja samoin mausteet. Taikina kaadetaan voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan kohtalaisessa lämmössä noin 45-50 minuuttia. Tarjotaan viipaleina kahvin kanssa tai jälkiruokavoileipinä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sokerikakku voin kera | |
| 4 | munaa |
| 200 g | sokeria |
| 150 g | vehnäjauhoja |
| 150 g | voita |
|  | sitruunaa tai mantelia |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi, jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe, lisätään ja viimeiseksi hämmennetään joukkoon sulatettu ja jäähdytetty voi. Mausteena voidaan käyttää sitruunan hienonnettua kuorta tai mehua kuorittua, hienonnettua mantelia. Seos kaadetaan voideltuun, survotuilla korpuilla leivitettyyn vuokaan ja paistetaan hyvässä uuninlämmössä. Tarjotaan kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hopeakakku | |
| 50 g | sulatettua voita tai margariinia |
| 2 dl | sokeria |
| 1 dl | maitoa |
| 3 dl | vehnäjauhoja |
| 1 ½ tl | leivinjauhetta |
| 5-6 | munanvalkuaista |
|  | raastettua sitruunankuorta tai vaniljasokeria |
| Sulatettu voi, sokeri, mausteet ja jauhot sekoitetaan, vehnäjauhot ja leivinjauhe lisätään ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan miedossa lämmössä. Tarjotaan kahvin kanssa.  hopeakakku.jpg  Kuva hopeakakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Suklaakakku 1** | |
| 5 | munaa |
| 160 g | sokeria, jos kaakaojauhoja käytetään, mutta 100 g suklaakakun kanssa |
| 160 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | suklaata (suklaakakku) tai 50 g-60 g kaakaojauhoja |
| Keltuaiset vatkataan vaahdoksi sokerin kanssa ja siihen sekoitetaan raastimella hienonnettu suklaalevy tai kaakaojauhot, vehnäjauhot ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Taikina kaadetaan voideltuun ja korppujauhoilla leivitettyyn vuokaan ja paistetaan hyvässä uuninlämmössä 1 tunti. Kun kakku on vähän aikaa ollut poissa uunista, kaadetaan se vadille. Tarjotaan viipaleina kahvin kanssa. | |
| **Suklaakakku 2** | |
| 6 | munaa |
| 1 lasillinen | sokeria |
| 1 lasillinen | vehnäjauhoja |
| 12 | kardemummaa |
| 1 rkl | vettä |
| 4 | suklaakappaletta (4 osaa koko kakusta) |
| Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa kovaksi vaahdoksi, vesi, raastimella hienonnettu suklaa, hienonnetut kardemummat ja vehnäjauhot lisätään sekä viimeksi varovasti munanvalkuaisvaahto. Seos kaadetaan hyvin voideltuun, korppujauhoilla jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään tavallisessa uuninlämmössä noin 1 tunti. Tarjotaan jälkiruokana tai kahviin kanssa. | |
| **Suklaakakku 3** | |
| 150 g | voita tai margariinia |
| 2 dl | sokeria |
| 1 suuri | muna |
| 1 rkl | vaniljasokeria |
| 3 ½ dl | karkeita vehnäjauhoja |
| 3 tasaista tl | leivinjauhetta |
| 2 dl (vajaa) | kermamaitoa |
| **Täyte:** |  |
| 1 ½ rkl | voita |
| 75 g | hienoa sokeria |
| 1 | munankeltuainen |
| 3 rkl | hienonnettuja appelsiinikuoria |
| 2-3 rkl | kaakaojauhetta |
| **Kuorrutus:** |  |
| 100 g | suklaakakkua |
| 3 ½-4 rkl | vettä |
| 2 ½ rkl | hienoa sokeria |
| Voi ja sokeri vaahdotetaan 10-12 minuuttia. Muna ja vaniljasokeri vatkataan ja lisätään voiseokseen. Leivinjauheen kanssa sekoitetut jauhot ja kermamaito lisätään vuorotellen edelliseen. Seos kypsennetään voidellussa ja leivitetyssä vuoassa tai paistinpannussa tavallisessa uuninlämmössä.  Kylmä kakku leikataan kahteen osaan ja näille levitetään täyte. Täytetään varten vatkataan voi, sokeri ja munankeltuainen, suklaajauhot lisätään, samoin hienonnetut appelsiinikuoret. Sen jäljestä kakku kuorrutetaan. Kuorrutusta varten liotetaan suklaa vesihöyryssä ja siihen lisätään sokeri sekä vesi, ja seos vatkataan tasaiseksi ja kiiltäväksi. Koristetaan suklaanapeilla tai suklaamakeisilla. Tarjotaan jälkiruokana tai kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hieno suklaakakku | |
| 75 g | kaakaota |
| 4 ½ dl | kermaa |
| 150 g | sokeria |
| 450 g | vehnäjauhoja |
| 265 g | voita |
| 185 g | sokeria |
| 5 | munaa |
| 1 ½ -2 rkl | leivinjauhetta |
| Kuorrutus |  |
| 50 g | kaakaota |
| 1 dl | vettä |
| 150 g | sokeria |
| 1 rkl | voita |
| Kaakao, sokeri ja kerma keitetään ja jäähdytetään. Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi, johon munat sekoitetaan yksi kerrallaan. Viimeiseksi lisätään jauhot, leivinjauhe niihin sekoitettuna. Sitten lisätään jäähdytetty suklaa. Kakku kypsennetään voidellussa leivitetyssä vuoassa.  Kuorrutus keitetään sokerista, vedestä, kaakaosta ja voista sekä kaadetaan lämpimänä jäähtyneelle kakulle. Koristetaan kermalla ja hedelmillä.  Tarjotaan jälkiruokana tai kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hieno kermakakku | |
| 2 kkp | paksua kermaa |
| 2 kkp | sokeria |
| 2 | munaa |
| 1 tl | soodaa |
| 3 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 | hillottu appelsiinikuori tai 2 tl hienonnettuja manteleita tai sitruunankuorta |
| Munat ja osa sokeria vatkataan, samoin kerma, ja ne yhdistetään. Muut aineet, sooda jauhoihin sekoitettuina lisätään. Taikina kaadetaan voideltuun, korppujauhoilla leivitettyyn vuokaan ja paistetaan 1 tunti. Tarjotaan kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Hapankermakakku 1** | |
| 4 ½ dl | hapanta kermaa |
| 1 tl | soodaa |
| 3 dl | sokeria |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| 1 ½ dl | perunajauhoja |
| 3 dl | vehnäjauhoja |
| Vuokaan |  |
| ½ rkl | margariinia |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| Vatkattuun kermaan sekoitetaan muut ainekset yllämainitussa järjestyksessä. Seos kaadetaan voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan tavallisessa uuninlämmössä.  hapankermakakku.jpg  Kuva hapankermakakku | |
| **Hapankermakakku 2** | |
| 1 dl | paksua hapankermaa |
| 1 dl | sokeria |
| 1 dl | voisulaa |
| 1 dl | vehnäjauhoja |
| 3 | munaa |
| 3 tl | leivinjauhetta |
| Sokeri ja kerma vatkataan vaahdoksi, voisula, munanruskuaiset ja jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe, vatkataan joukkoon, viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paistatetaan voidellussa, leivitetyssä vuoassa noin 30 minuuttia. Tarjotaan jälkiruokana tai kahvin kanssa. | |
| **Hapankermakakku 3** | |
| ½ kkp | margariinia tai voita |
| 1 kkp | sokeria |
| ½ kkp | siirappia |
| 2 | munaa |
| 1 tl | kanelia |
| 1 ½-2 kkp | hapankermaa |
| ¼ tl | suolaa |
| 1 tl | kardemummaa |
| 1 ½ tl | soodaa |
| 2 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 kkp | hienonnettuja pähkinöitä |
| ¾ kkp | pieniä rusinoita |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Siihen lisätään siirappi ja hyvin vatkatut munat, kaneli, suola, kardemumma, sooda ja vehnäjauhot (josta jätetään vähän rusinoiden kierittelemiseen) sekoitetaan joukkoon. Tätä seosta ja hapanta kermaa sekoitetaan vuorotellen taikinaan ja lopuksi hienonnetut pähkinät ja pienet jauhossa kieritellyt rusinat. Seosta vaivataan hyvin ja paistetaan 45 minuuttia voidellussa vuoassa. Tarjotaan jälkiruokana tai kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Piimäkakku 1** | |
| ½ kg | fariinisokeria |
| 4 dl | kirnu- tai muuta piimää |
| 2 tl | soodaa |
| ½ tl | hienonnettuja neilikoita |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| 1 tl | hienonnettua kardemummaa |
| ½ kg | vehnäjauhoja |
| Vuokaan: |  |
| ½ rkl | margariinia tai voita |
| 2 rkl | korppujauhoja |
| Piimä ja sokeri vatkataan hyvin; vähässä piimässä liuotettu sooda, mausteet ja jauhot lisätään vähitellen voimakkaasti sekoittaen. Seos kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan. Kakku kypsennetään kohtalaisessa lämmössä. Tarjotaan kahvin kanssa.  piimäkakku.jpg  Kuva Piimäkakku | |
| **Piimäkakku 2** | |
| 1 kkp | margariinia tai voisulaa |
| 3 kkp | hapanta kermaa tai piimää |
| 3 kkp | kidesokeria |
| 5 kkp | karkeita vehnäjauhoja |
| 1 tl | soodaa |
| 1 tl | hienonnettua neilikkaa |
| 1 tl | hienonnettua inkivääriä |
| 1 tl | hienonnettua pomeranssinkuorta |
| 1 kkp | rusinoita |
| Kaikki aineet sekoitetaan, kaadetaan voideltuun vuokaan ja kakku paistetaan kauniin ruskeaksi. Tarjotaan kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Säilyvä kakku | |
| 400 g | vehnäjauhoja |
| 250 g | sokeria |
| ¼ litraa | maitoa |
| ½ kkp | rusinoita |
| 100 g | voita tai margariinia |
| 3-4 rkl | kaakaojauhetta |
| 1 | sitruunan kuori ja mehu |
| 2 tl | kanelia |
| ¼ tl | neilikoita |
| 1 tl | soodaa |
| Sokeri ja kaakaojauhe sekoitetaan keskenään ja sitten jauhoihin, joihin sooda on tasaisesti sekoitettu. Maitoon pannaan ensin jauhoja, sitten mausteet ja vaahdoksi vatkattu voi, jauhoissa kieritellyt rusinat ja loput jauhoista. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan noin ¾ - 1 tunti hyvässä lämmössä. Tarjotaan kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruotsalainen omenakakku | |
| 125 g | margariinia |
| 1 tl | sokeria |
| 1 | muna |
| 3 tl | leivinjauhetta |
| 200 g – 250 g | vehnäjauhoja |
| 2 kkp | omenasosetta tai omenaviipaleita |
| (2 rkl | sokeria) |
| Leivinjauhe sekoitetaan jauhoihin, margariini ja sokeri vatkataan vaahdoksi, muna vatkataan ja sekoitetaan joukkoon, viimeiseksi jauhot. Taikina kaaviloidaan levyksi ja levitetään vuokaan, omenasose levitetään päälle. Jos omenaviipaleita käytetään, pistellään ne vinoon seisomaan taikinaan, puoleksi taikinaan upotettuina. Silloin ripotellaan niiden päälle sokeria. Voidellaan munalla ja kypsennetään kuumassa uunissa. Kaadetaan ensin kannelle ja sitten vadille oikein päin. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Yksinkertainen kakku | |
| 1 kkp | sokeria |
| 1 | muna |
| 1 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 kkp | voisulaa |
| Muna ja sokeri vatkataan hyvin, siihen lisätään voisula ja jauhot. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja paistetaan kypsäksi. Tarjotaan kahvin kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Hyväkakku | |
| 2 | munaa |
| 7 rkl | sokeria |
| 7 rkl | kermaa |
| 7 rkl | vehnäjauhoja |
| 1 t | hirvensarvisuolaa |
| Munat vatkataan sokerin kanssa ja muut aineet sekoitetaan joukkoon. Kypsennetään, kuten kakut yleensä, voidellussa, leivitetyssä vuoassa. Tarjotaan kahvin kanssa.  hirvensarvisuola.jpg  Kuva hirvensarvisuola | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ingan kahvikakku | |
| 2 | munaa |
| 2 kkp | sokeria |
| 1 kkp | kermamaitoa |
| ½ kkp | sulatettua margariinia |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| 3 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 | sitruunan kuori |
| ½ | sitruunanmehu |
| Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa. Maito, margariinisula, sitruunan kuori ja sen mehu, leivnjauhe ja jauhot lisätään sekä viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun ja korppujauholla leivitettyyn vuokaan ja paistetaan tavallisessa uuninlämmössä. Jos tahtoo, saattaa kakun koristaa hillolla ja kermavaahdolla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kahvikakku | |
| 1 kkp | voisulaa |
| 2 kkp | sokeria |
| 1 tl | kanelia |
| ½ tl | kardemummaa |
| 4 | munaa |
| 1 kkp | kermaa |
| 1 tl | soodaa |
| 2 ½ kkp | vehnäjauhoja |
| Munat ja sokeri vatkataan hyvin, siihen lisätään kerma, mausteet, voisula ja jauhot, joihin sooda on sekoitettu. Kakku paistetaan voidellussa, leivitetyssä vuoassa noin 1 tunti.  kahvikakku.jpg  Kuva Kahvikakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mantelikakku 1** | |
| 8 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | manteleita |
| Munankeltuaiset ja sokeri vatkataan ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot ja kuoritut ja hienonnetut mantelit sekä viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Taikina kaadetaan voideltuun ja korppujauhoilla jauhotettuun vuokaan ja paistetaan hyvässä lämmössä noin 1 tunti.  Tarjotaan kahvin kanssa.  mantelikakku.jpg  Kuva mantelikakku | |
| **Mantelikakku 2** | |
| 3 | munaa |
| 3 dl | sokeria |
| 3 dl | vehnäjauhoja |
| 2 dl | voita |
| 1 dl | manteleita |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan vehnäjauhot ja sulatettu ja hiukan jäähdytetty voi. Taikina kaadetaan voideltuun ja korppujauhoilla leivitettyyn vuokaan ja kuoritut ja hienonnetut mantelit sirotellaan pinnalle. Kakku saa paistua uunissa noin 1 tunnin. Kun se on hetken ollut poissa uunista, kaadetaan se vadille. Tarjotaan kahvin kanssa. | |
| **Mantelikakku 3** | |
| 4 | munaa |
| 6 rkl | hyvää kermaa |
| 100 g | makeita manteleita |
| 12 g | karvasmanteleita |
| 225 g | sokeria |
| 1 ½ dl | voisulaa |
| 1 ½ dl | korppujauhoja |
| Mantelit kuoritaan ja jauhetaan hienoksi. Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi, joukkoon sekoitetaan kerma, sulatettu voi, korppujauhot, mantelit sekä viimeisenä kiinteäksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan heikossa uuninlämmössä noin 1 tunti. Tarjotaan sitruunakastikkeen kanssa jälkiruokana | |
| **Mantelikakku 4** | |
| 8 | munaa |
| 2 kkp | hienoa sokeria |
| 200 g | makeita manteleita |
| ½ kkp | perunajauhoja |
| Täyte: |  |
| 1 annos | sitruunakiisseliä |
| Kuorrutus | sokerikuorrutus |
| Munankeltuaiset ja valkuaiset erotetaan ja keltuaiset vatkataan sokerin kanssa ¾ tuntia. Siihen lisätään kaltatut[[1]](#footnote-1)ja hienonnetut mantelit sekä perunajauhot vähin erin hiljalleen sekoittaen. Viimeiseksi sekoitetaan vaahdoksi vatkatut valkuaiset joukkoon, jonka jälkeen taikina kaadetaan heti hyvin voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja paistetaan keskinkertaisessa uuninlämmössä.  Kun kakku on jäähtynyt, kaadetaan se vuoasta ja leikataan kahdeksi pohjaksi. Näiden väliin pannaan sitruunakiisseliä tai omenasosetta ja kakku kuorrutetaan sekä koristetaan hedelmillä. Kakun reunat voidaan koristaa poltetulla sokerilla tai paahdetuilla hienonnetuilla manteleilla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Zaidankakku | |
| 1 | muna |
| 1 kkp | sokeria |
| 1 kkp | maitoa |
| ½ kkp | sulaa margariinia tai voita |
| 1 ½ kkp | karkeita vehnäjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta tai 1 tl soodaa |
| ½ tl | hienonnettua kardemummaa |
| Muna ja sokeri vatkataan vaahdoksi, maito, margariini ja kardemumma lisätään ja viimeiseksi sekoitetaan joukkoon jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Seos kaadetaan voideltuun vuokaan, jauhotettuun vuokaan ja kypsennetään noin 30 minuuttia tasaisessa uuninlämmössä.  zaida kakku.jpg  Kuva Zaidakakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Julian kakku | |
| 400 g | hyvää kohonnutta vehnäleipätaikinaa |
| 100 g | voita |
| 3 | munaa |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 ½ rkl | perunajauhoja |
| Voi vaahdotetaan vaahdoksi. Munat vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi ja sekoitetaan taikinaan, sitten voi ja viimeiseksi jauhot. Mausteina kakkuun voi käyttää joko vaniljaöljyä, karvasmanteliöljyä tai sitruunan keltaista kuorta. Taikina kaadetaan voideltuun, leivitettyyn kakkuvuokaan, annetaan vähän kohota ja kuypsennetään samoin kuin muutkin kakut. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Rosalindan kakku | |
| **Kakkuun:** |  |
| 8 | munaa |
| 300 g | sokeria |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 15 tippaa | sitruunaöljyä |
| **Kuorrutus:** | sokerivesi- tai muu kuorrutus |
| Kakku valmistetaan ja paistetaan samalla tavalla kuin sokerikakku | |
| **Täyte:** |  |
| 4 | munankeltuaista |
| 3 dl | appelsiinimehua |
| 3 rkl | sokeria |
| ½ | sitruunanmehu |
| 300 g | keitettyjä hedelmiä |
| Munankeltuaiset, sokeri ja mehu pannaan kasariin ja seosta vatkataan tulella niin kauan, että se sakenee, mutta ei saa kiehua. Sitten seos jäähdytetään, koko ajan hyvin vatkaten. Kuutioksi leikatut hedelmät lisätään kiisseliin. Jäähtynyt kakku halkaistaan kahtia, sisus koverretaan pois, kolo täytetään kiisselillä ja kansi asetetaan peitteeksi. Kakku koristellaan jollakin kuorrutuksella ja hedelmillä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Piispankakku | |
| 6 | munaa |
| 250 g | sokeria |
| ½ dl | kermaa |
| 100 g | sulatettua voita |
| 1 dl | korintteja |
| ½ tl | hienonnettua kardemummaa |
| 250 g | vehnäjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan kerma , sulatettu ja hiukan jäähdytetty voi, huuhdotut korintit, jotka on kieritelty vehnäjauhoissa, kardemumma, jauhoihin sekoitettu leivinjauhe ja loput vehnäjauhot. Taikina pannaan voideltuun ja korppujauhoilla jauhotettuun vuokaan ja paistetaan hyvässä lämmössä noin 1 tunti.  piispankakku.jpg  Kuva Piispankakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sisarkakku | |
| 430 g | voita |
| 430 g | vehnäjauhoja |
| 12 | munaa |
| 1 iso rkl | sokeria |
| vähän | hiivaa |
| Voi vatkataan vaahdoksi, siihen sekoitetaan vähitellen jauhot, munat ja vähän sokeria. Seokseen lisätään hiiva, taikina kaadetaan vuokiin ja annetaan nousta. Paistetaan vaalean ruskeaksi ja kypsäksi.  sisarkakku.jpg  Kuva Sisarkakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ruhtinattaren kakku | |
| 2 | munaa |
| 3 ½ - 4 dl | paksua kermaa |
| 1 ½ kkp ja 1 rkl | hienoa sokeria |
| 1 tl | hienoa kardemummaa |
| 1 tl | hienonnettua kanelia |
| 1 tl | soodaa |
| 2 ½ kkp | vehnäjauhoja |
| Vaahdoksi vatkattuun kermaan sekoitetaan sokerin kanssa vatkatut munat, mausteet, jauhoihin sekoitettu sooda ja jauhot. Kakku paistetaan voidellussa, leivitetyssä vuoassa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunakakku | |
| 2 | munaa |
| 1 kkp | sokeria |
| ¾ kkp | sulatettua voita |
| 1 kkp | hyvää maitoa |
| 1 | sitruunan kuori ja mehu |
| 3 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 tl (täysi) | soodaa |
| 1 tl (vajaa) | leivinjauhetta |
| Ruskuaiset vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi, siihen lisätään maito, sitruunankuori sekä mehu, voisula ja jauhot, joihin sooda ja leivinjauhe on sekoitettu. Valkuaiset vatkataan myös vaahdoksi ja sekoitetaan viimeisenä taikinaan. Kakku kypsennetään voidellussa ja korppujauhoin leivitetyssä matalassa vuoassa.  sitruunakakku.jpg  Kuva sitruunakakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mannerheimin kakku | |
| 4-5 | munaa |
|  | sokeria |
|  | vehnäjauhoja |
|  | rusinoita |
|  | makeita manteleita |
|  | (kaikkien munien paino,) |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| Munan ruskuaisen, vatkataan hyvin sokerin kanssa. Kuoritut, kokonaiset mantelit, pestyt rusinat sekä jauhot, leivinjauhe niihin sekoitettuna, lisätään ja viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan leivitettyyn, voideltuun vuokaan ja kypsennetään tavallisessa lämmössä. Kakku voidaan kuorruttaa kinuskilla.  mannerheiminkakku.jpg  Kuva Mannerheimin kakku  Mannerheiminkakku 1.jpg  Kuva 15 Mannerheimin kakku kinuskilla kuorrutettu | |

|  |  |
| --- | --- |
| Murokakku **(PUFFIKAKKU)** | |
| 200 g | perunajauhoja |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 400 g | voita |
| 400 g | sokeria |
| 4 | munaa |
| Voi ja jauhot sekoitetaan vaahdoksi. Ruskuaiset ja sokeri vatkataan samoin kuohkeaksi vaahdoksi, voi yhdistetään jauhovaahtoon ja maustetaan manteliöljyllä ja vaniljalla. Viimeiseksi lisätään kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset ja hämmennetään kevyesti edellisiin. Seos kaadetaan voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan hyvässä lämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sulttaaninkakku | |
| 210 g | voita |
| 210 g | sokeria |
| 3 | munaa |
| 125 g | rusinoita |
| 50 g | karkeiksi hakattuja manteleita |
| 50 g | hillottuja appelsiininkuoria |
| 200 g | hienoja vehnäjauhoja |
| Voi ja sokeri vaahdotetaan, munat lisätään yksitellen joukkoon ja seosta vatkataan hyvin. Sitten lisätään rusinat, mantelit ja appelsiinikuoret, viimeiseksi jauhot. Paistetaan kohtalaisessa lämmössä.  sulttaanikakku.jpg  Kuva Sulttaanikakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Perunakakku 1** | |
| 3 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| (75 g-100 g) | voita |
| 300 g | keitettyä hienonnettua perunaa |
| 5 | karvasmantelia |
| 2 tl | vaniljasokeria |
| Täytteeksi: |  |
| 1-2 dl | hedelmävoita tai hilloa |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Munankeltuaiset ja sokeri vatkataan 20 minuuttia. Kuoritut, keitetyt ja hienonnetut perunat yhdistetään voivaahtoon. Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan 20 minuuttia sekä lisätään edellisiin ja myös kuoritut hienonnetut mantelit sekä vaniljasokeri. Viimeiseksi sekoitetaan siihen kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Taikina kypsennetään voidellussa vuoassa kaksi yhtä suurta kakkua, joiden väliin pannaan niiden lämpimänä ollessa hedelmävoita tai hilloa.  perunakakku.jpg  Kuva Perunakakku | |
| **Perunakakku 2** | |
| 100 g | voita |
| 200 g | hienoa sokeria |
| 150 g | makeita manteleita |
| 150 g | raastettuja, keitettyjä perunoita |
| 3 | munaa |
| Voi ja sokeri vaahdotetaan vaahdoksi, munanruskuaiset lisätään voivaahtoon ja vatkataan edelleen 30 minuuttia. Keitetyt, hienonnetut perunat ja kuoritut, hienonnetut mantelit lisätään voivaahtoon sekä viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kaadetaan hyvin voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja kypsennetään tavallisessa uuninlämmössä noin 40 minuuttia. Kakku saa jäähtyä muotissa noin 10 minuuttia, otetaan pois ja kuorrutetaan sokerivesikuorrutuksella. Tarjotaan sitruunakastikkeen kanssa jälkiruokana. | |
| **Perunakakku 3** | |
| 2 ½ dl (125 g) | keitettyjä hienonnettuja perunaa |
| 4 rkl (125 g) | voita |
| 2 ½ dl (125 g) | vehnäjauhoja |
| Täytteeksi |  |
| 2 dl | hilloa |
| Päälle | sokeria |
| Kaikki aineet sekoitetaan taikinaksi, josta otetaan pyöreitä levyjä ja paistetaan pellillä. Kakkujen väliin pannaan hilloa, sokeria ripotellaan pinnalle. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pohjanmaankakku | |
| 265 g | voisulaa |
| 265 g | sokeria |
| 265 g | vehnäjauhoja |
| 6 | munaa |
| 2 tl | hienonnettua kanelia |
| 2 | veitsenkärjellistä hirvensarvisuolaa |
| Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi. Tähän lisätään sulatettu voi, mausteet ja jauhot, joihin on hirvensarvisuola sekoitettu. Valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja pannaan viimeiseksi sekaan. Taikina kaadetaan hyvin voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja paistetaan miedossa lämmössä tunnin ajan. (Kakun päälle voidaan ennen paistamista ripotella manteleita.) | |

|  |  |
| --- | --- |
| Margaretankakku | |
| 2 pakettia | rex-keksiä |
| 200 g | voita tai kookosrasvaa |
| 200 g | sokeria |
| 3 | munaa |
| 4 rkl | kaakaojauhetta |
| Muista | voin sijasta voidaan käyttää kookosrasvaa |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi ja siihen sekoitetaan kaakaojauhot. Voi sulatetaan, jäähdytetään ja sekoitetaan joukkoon. Vuoka sisutetaan voipaperilla ja pohjalle levitetään seosta ja sen päälle kerros keksejä ja sitten seosta. Seoksen tulee peittää kakun reunatkin. Kakku saa hyytyä kylmässä paikassa ja kaadetaan seuraavana päivänä vuoasta.  rex-keksi.JPG  Kuva Rex-keksi  kookosrasva.jpg  Kuva Kookosrasva | |

|  |  |
| --- | --- |
| Pyynikin-kakku | |
| **Kakkupohja:** | kermakakku |
| **Täytehedelmät:** |  |
| 200 g | kuivia päärynöitä <https://www.ruohonjuuri.fi/paaryna-kuivattu-70-g-aduki-6430013861536> |
| 200 g | tuoreita omenia |
| 200 g | kuivattuja luumuja <https://www.ruohonjuuri.fi/kuivattu-luumu-organ-6430033176368> |
| 200 g | kuivattuja aprikooseja <https://www.ruohonjuuri.fi/aprikoosi-kuivattu-foodin-6430051820434> |
| **Koristeeksi:** |  |
| 3 dl | paksua kermaa |
| 1 dl | manteleita, lastuiksi leikattuina |
| Muista | Kakku voidaan myös kostuttaa myöskin jollakin viinillä |
| Kermakakku leikataan siten, että se tulee keskeltä korkeampi ja asetetaan maljakkoon. Kakku kostutetaan mehulla, johon hedelmien keitinliemi on sekoitettu. Hedelmät asetetaan sievästi kakun päälle ja koristetaan kermavaahdolla. Lastuiksi leikatut mantelit sirotellaan päälle. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Emännänkakku | |
| 6 | munaa |
| 200 g | sokeria |
| 150 g | vehnäjauhoja |
| 150 g | voita |
| **Kiisselitäyte:** |  |
| 300 g | sokeria |
| ¾ dl | vettä |
| 150 g | voita |
| ½ litraa | paksua kermaa |
| 20 g | liivatelehtiä |
| **Kuorrutus:** | sokerivesikuorrutus |
| **Mausteena:** | kahvia, vaniljaa tms. |
| Kakku valmistetaan siten, että munat vatkataan sokerin kanssa hellalla kuohkeaksi, sakeanlaiseksi seokseksi ja sitten haaleaksi, jolloin sulatettu , vaahdoksi vatkattu voi ja jauhot lisätään. Voideltu kakkuvuoka sisustetaan paperilla ja taikina kaadetaan siihen ja paistetaan kypsäksi hyvänpuoleisessa lämmössä. Paperi otetaan pois, ja kun kakku on jäähtynyt, leikataan se kahteen päällekkäiseen osaan. Pohjan ympärille asetetaan noin 4 cm:n korkuinen paperikaistale ja sen sisäpuolelle jotakin kiisseliä esimerkiksi yllä olevaa. Kun kiisseli on hyytynyt, otetaan paperi pois, kakku kuorrutetaan sokerivesikuorrutuksella ja kiisseli koristetaan kermalla ja hedelmillä.  **Kiisseli:** Sokerista ja vedestä keitetään paksu seos; siihen lisätään vatkatut munankeltuaiset ja kiisseliä vatkataan tulella, kunnes se sakenee. Sitten se jäähdytetään ja siihen lisätään kuumassa vesitilkkasessa liuennetut liivatelehdet, vaahdoksi vatkattu voi sekä kermavaahto ja mausteeksi mitä kukin haluaa, joko kahvia, raastettua sitruunankuorta, kaakaota tms. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mukailtu mokkakakku | |
| 4 | munaa |
| 1 kkp | sokeria |
| 1 ½ kkp | vehnäjauhoja |
| 1 ½ tl | leivinjauhetta |
| 2 tl | väkevää, kylmää kahvia |
| **Täytteeksi:** |  |
| 2 dl | kermaa |
| 2 rkl | sokeria |
| 1 rkl | väkevää, kylmää kahvia |
| Ruskuaiset ja sokeri vatkataan kuohkeaksi, kahvi sekoitetaan siihen ja jauhot ja leivinjauhe lisätään. Viimeiseksi lisätään kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kakku kypsennetään hyvin voidellussa ja jauhotetussa vuoassa. Leikataan jäähdyttyä kahtia. Kerma vatkataan sekä maustetaan sokerilla ja kahvilla. Osa kermasta käytetään täytteeksi, loput käytetään pinnan koristeeksi.  Kahvi4.gif  Kuva kahvi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mokkakakku | |
| 5 | munanvalkuaista |
| 250 g | kidesokeria |
| 80 g | paahdettua, jauhettua kahvia |
| 4 dl | vettä |
| 300 g | suolatonta voita |
| 50 g | makeita manteleita |
| Valkuaiset vatkataan vaahdoksi; varovasti sekoitetaan joukkoon tomusokeria ja marengista paistetaan 3 kakkupohjaa. Jauhettu kahvi keitetään, kunnes vedestä on noin puolet jäljellä. Voi vatkataan valkoiseksi vaahdoksi, siihen sekoitetaan varovaisesti kahvikeitos, minkä jälkeen ½ kiisselistä levitetään kakkujen väliin. Jäljelle jäänyt kiisseli käytetään koristeeksi pinnalle pusertamalla se paperitötterön lävitse sieviksi kuvioiksi. Kuoritut mantelit leikataan suikaleiksi, paahdetaan vaalean ruskeiksi ja sirotellaan kakulle.  Mokkakakku.jpg  Kuva Mokkakakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vaniljakakku 1** | |
| 2 tl (runsasta) | leivinjauhetta |
| 2 kkp | vehnäjauhoja |
| ½ kkp | perunajauhoja |
| ½ kkp | tomusokeria |
| 3 | munaa |
| 1 kkp | kermaa tai maitoa |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| Leivinjauhe, jauhot ja sokeri sekoitetaan hyvin. Munat, kerma tai maito ja vaniljasokeri lisätään. Kaadetaan voideltuun, jauhotettuun vuokaan ja paistetaan hyvässä uunin lämmössä.  vaniljakakku.jpg  Kuva vaniljakakku | |
| **Vaniljakakku 2** | |
| 6 | munaa |
| 7 rkl | sokeria |
| 5 rkl | perunajauhoja |
| ½ tankoa | vaniljaa |
| Kuorrutus: | sokerivesikuorrutus |
| Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa valkoiseksi kuohkeaksi vaahdoksi. Hienoksi survottu sokeri ja perunajauhot lisätään, sekä viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan heti voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä. Kun kakku on jäähtynyt, leikataan se kahdeksi pohjaksi, täytetään vaniljakiisselillä, kuorrutetaan ja koristetaan hedelmillä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Berliinin-kakku | |
| 200 g | voita |
| 200 g | sokeria |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 100 g | perunajauhoja |
| 4 | munaa |
| 4 | munanvalkuaista |
| 8 rkl | sokeria |
| 1 | sitruuna |
| **Täytteeksi:** |  |
| 1-2 dl | marjahilloa tai –sosetta |
| **Koristeeksi:** |  |
| 1 annos | marenkitaikinaa |
| Voi sulatetaan ja vatkataan vaahdoksi. Munanruskuaiset ja valkuaiset erotetaan ja ruskuaiset vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi, joka yhdistetään voivaahtoon. Siihen lisätään sitten raastettu sitruunankuori ja mehu sekä jauhot ja viimeiseksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kakku kypsennetään leivitetyssä voidellussa muotissa hyvässä lämmössä noin 30-40 minuuttia. Kun se on vähän jäähtynyt, levitetään hilloa tai sosetta päälle ja koristetaan marenkitaikinalla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Wieninkakku | |
| 5 | munaa |
| 3 dl | sokeria |
| 3 dl | vehnäjauhoja |
| 3 dl | voisulaa |
| **Koristamiseen:** |  |
|  | hilloa tai sosetta |
| ½ litraa | paksua kermaa |
| 3-4 rkl | hienoa sokeria |
| Voi vatkataan vaahdoksi. Siihen lisätään munat yksitellen sekä samalla vähän jauhoja ja sokeria. Seosta vatkataan erittäin hyvin ja vatkaamista jatketaan, kunnes kaikki munat, sokeri ja jauhot ovat voihin sekoitettu, jolloin seos kaadetaan hyvin voideltuun, leivitettyyn vuokaan ja paistetaan tavallisessa uuninlämmössä. Kun kakku on jäähtynyt, halkaistaan se 2-3 osaan, hedelmävoita tai hilloa levitetään kerrosten väliin, kakut pannaan päällekkäin ja koristetaan kermavaahdolla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Grahamkakku | |
| 4 | munaa |
| 2 kkp | sokeria |
| 4 rkl | maitoa |
| 2 rkl | voita |
| 2 kkp | grahamjauhoja |
| 2 tl | leivinjauhetta |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi, maito ja sulatettu voi lisätään ja viimeiseksi jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu. Kakku paistetaan joko kakkuvuoassa tai paistinpannussa. Se koristetaan kermavaahdolla ja saksanpähkinöillä ja tarjotaan kermavaahdon kera.  grahamjauho.jpg  Kuva grahamjauho  saksanpähkinä.jpg  Kuva saksanpähkinä | |

|  |  |
| --- | --- |
| Tuhatlehtikakku | |
| **Vaniljakiisseli:** |  |
| 4 | munanruskuaista |
| 2 dl | kermaa |
| 1 ½ rkl | sokeria |
| 2 rkl | voita |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| **Pohja:** |  |
| ½ annosta | voi- tai murotaikinaa |
| **Koristamiseen:** |  |
| 2 dl | kermaa |
| 2 rkl | sokeria |
| 1 dl | omenasosetta tai 1 annos vaniljakiisseliä |
| 20 g | manteleita |
| Hyvästä voitaikinasta leivotaan kakun pohjan suuruisia ohuita kakkuja, jotka kypsennetään hyvässä uuninlämmössä. Jäähtyneinä pannaan kakut päällekkäin vähän omenasosetta ja vaniljakiisseliä väliin, peitetään kokonaan kermavaahdolla ja koristetaan kuorimattomilla mantelisuikaleilla.  **Kiisseli:** Aineet kootaan kasariin, vatkataan hiljaisella tulella taukoamatta, kunnes seos sakenee ja sitten vielä, kunnes seos jäähtyy.  tuhatlehtikakku.jpg  Kuva Tuhatlehtikakku | |

|  |  |
| --- | --- |
| Piikkisikakakku | |
| **Kakkuun:** |  |
| 110 g | voita |
| 2 rkl | sokeria |
| 1 | muna |
| 3 ½ rkl | vehnäjauhoja |
| **Päälle:** |  |
|  | omenasosetta |
| 1 | sitruunankuori |
| **Marenkitaikina:** |  |
| 4 | munanvalkuaista |
| 8 rkl | tomusokeria |
| **Koristamiseen:** |  |
| 40 g | makeita manteleita |
| Voi vaahdotetaan sokerin kanssa, sen jälkeen muna lisätään ja jatketaan vatkaamista. Samoin lisätään vehnäjauhot. Kun kaikki aineet ovat hyviin sekaisin, kaadetaan taikina voideltuun vuokaan ja paistetaan kypsäksi. Torttu otetaan sitten vuoasta ja omenasosetta levitetään päälle. Soseen päälle kylvetään raastettua sitruunankuorta ja viimeiseksi levitetään marenkitaikina siten, että se muodostaa kukkulan. Hienoja mantelisuikaleita pistellään nopeasti marenkiin. Kakku pannaan mietoon lämpöön saamaan vaalean ruskean värin. Tarjotaan kerman tai vaniljakastikkeen kanssa. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Ananassokerikakku | |
| **Täytteeksi:** |  |
| 10-15 | omenaa |
|  | sokeria |
|  | vähän vettä |
| **Pohjaksi:** | sokerikakku |
| **Päälle:** |  |
| 1 annos | marenkitaikinaa |
| 20 g | manteleita |
| Omenat kuoritaan, siemenkota poistetaan ja omenat keitetään pehmeiksi sokeriliemessä. Kun ne ovat kypsät, otetaan ne pois ja reikä täytetään hillolla tai hyytelöllä. Tulenkestävälle vadille kaadetaan sokerikakku, sen pinta voidellaan hedelmävoilla ja omenat asetellaan pyramidin muotoon sen päälle. Pyramidi peitetään marenkitaikinalla, jota puserretaan paperitötterön läpi soikeiksi marengeiksi. Koristaminen aloitetaan ylhäältä alaspäin, ensin pienempiä, sitten yhä suurempia marenkia aina alas asti. Mantelisuikaleita pistellään marenkien päähän, hienoa sokeria sirotellaan kakun päälle, joka pannaan mietoon uuniin kuivamaan ja hiukan ruskistumaan. Ken tahtoo, voi ananaksien ympärille koristeeksi laittaa hillottuja omenia. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kinuskiohukaiskakku | |
| 1 annos | ohukaistaikinaa |
| ½ annosta | kinuskiseosta |
| Valmistetaan tavallinen ohukaistaikina, josta paistetaan ohukaisia. Lämpiminä asetellaan ne vadille korkeaan muotoon, eri kerroksien väliin ja viimeiseksi päälle kaadetaan ohut, lämmin kinuskiseos. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Alman piparkakut | |
| 2 kkp | siirappia |
| 2 kkp | paksua kermaa |
| 3 | munaa |
| ½ rkl | hienonnettua pomeranssinkuorta |
| ½ tl | hienonnettuja neilikoita |
| ½ tl | kanelia |
| 2 rkl | sokeria |
| 3 kkp | vehnäjauhoja |
| 1 tl | soodaa |
| 1 tl | kardemummaa |
| Siirappi vatkataan notkeaksi ja ilmavaksi. Siihen lisätään sokerin kanssa vatkatut munat, kermavaahto, mausteet ja viimeiseksi jauhot, joihin sooda on sekoitettu. Taikina kaadetaan hyvin voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja kypsennetään kuumanlaisessa uuninlämmössä noin 1 tunti. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paksu piparkakku | |
| 5 | kokonaista munaa |
| 5 | munankeltuaista |
| 200 g | hienoa sokeria |
| 3 dl | siirappia |
| 400 g – 425 g | karkeita vehnäjauhoja |
| ½ tl | maustepippuria |
| ½ tl | kanelia |
| ½ tl | inkivääriä |
| ½ tl | neilikoita |
| 2 rkl | pomeranssin tai appelsiininkuoria |
| Munankeltuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi (noin 30 minuuttia), siirappi ja mausteet lisätään vatkaten joukkoon, viimeiseksi vatkatut valkuaiset ja jauhot. Seos kaadetaan kahteen voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja paistetaan noin 1 tunnin kohtalaisessa uuninlämmössä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Suuri piparkakku 1** | |
| 2 | kokonaista munaa |
| 2 | munankeltuaista |
| 3 ½ dl | siirappia |
| ½ tl | hienonnettuja neilikoita |
| ½ tl | hienonnettua inkivääriä |
| ½ tl | hienonnettua kardemummaa |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| Siirappi keitetään ja jäähdytetään. Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen lisätään ruskuaiset yksi kerrallaan ja vatkataan jälleen vaahdoksi. Sitten lisätään jäähtynyt siirappi, mausteet ja jauhot. Seos kaadetaan voideltuun ja leivitettyyn vuokaan. Paistetaan 1 tunti. | |
| **Suuri piparkakku 2** | |
| 5 | munaa |
| 100 g | sokeria |
| 1 dl | siirappia |
| ½ tl | hienonnettuja neilikoita |
| veitsenkärjellinen | pippuria |
| veitsenkärjellinen | inkivääriä |
| 1 rkl | manteleita |
| 160 g | vehnäjauhoja |
| Munat ja sokeri vatkataan hyväksi vaahdoksi, mausteet lisätään, jonka jälkeen siirappi, mausteet ja jauhot lisätään. Seos kaadetaan voideltuun ja leivitettyyn vuokaan ja paistetaan miedossa lämmössä noin 1 tunti. Tarjotaan viipaleina kahvin kanssa tai koristettuina jälkiruokavoileipinä | |

1. * **Kalttaamisessa** ruoka-ainetta [keitetään](https://fi.wikipedia.org/wiki/Keitt%C3%A4minen), kunnes sen uloin kerros on valmis irrotettavaksi. [Manteleiden](https://fi.wikipedia.org/wiki/Manteli) kalttauksen tarkoituksena on irrottaa mantelin karvas, ruskea ja ohut ulkokuori kellertävästä sisuksesta.

   [↑](#footnote-ref-1)