Sokerikakkupohja + 3 erilaista täytettä 24 cm halkaisija

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | munaa |
| 2 ½ dl | (erikoishienoa) sokeria |
| 2 ½ dl | erikoisvehnäjauhoja |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| Voiteluun ja jauhotukseen |
| 2 tl | voita tai margariinia |
| 2 rkl | korppujauhoja |

VOITELE ja jauhota kakkuvuoka. Laita uuni kuumenemaan 175-asteeseen.

VATKAA huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin.

SIIVILÖI jauhot vaahtoon ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.

KAADA taikina vuokaan ja tasoita pinta. Kypsennä kakku uunin alatasossa noin 35 minuuttia. Testaa kypsyys tikulla. Kun tikkuun ei tartu taikinaa, on kakku kypsä. Anna kakun jäähtyä vuoassa viitisen minuuttia ja kumoa se.

**MUOKKAA!**

**Saat GLUTEENITTOMAN kakun käyttämällä jauhoina perunajauhoja. SUKLAISESSA kakussa korvaa ½ dl jauhosta samalla määrällä kaakaojauhetta. Uusia VIVAHTEITA saat lisäämällä mausteeksi 1 tl kardemummaa, kanelia, sitruunan- tai appesiininkuoriraastetta.**

TÄYTE 1: JATKETTU KERMAVAAHTO

|  |  |
| --- | --- |
| 2 dl | vispikermaa |
| ½ dl | tomusokeria |
| 200 g | maitorahkaa tai maustamatonta jogurttia |

24 cm kakku

VATKAA vispikerma kestäväksi vaahdoksi. Lisää tomusokeri.

JATKA vaahtoa rahkalla tai tuorejuustolla, jolloin se jämäköityy. Rahkalla kermavaahdon maku menee ihanan happamaan suuntaan, tuorejuustolla taas suolaiseen. Maustetuilla rahkoilla ja tuorejuustoilla saat nopeasti makua jatkettuun kermavaahtoon. Jatkettu kermavaahto sopii kaikkien kakkujen väliin ja kuorrutukseen. Sillä syntyvät myös kestävät pursotukset.

MUOKKAA!

Lisää makua vaahtoon teelusikallisella vaniljasokeria, kardemummaa, inkivääriä tai kanelia. Voit käyttää myös ½ dl kaakaojauhetta, marjajauhetta, turkinpippurirouhetta, suklaarouhetta tai kinuskikastiketta. Kakun täytteeksi tulevaan kermaan voi sekoittaa marjoja tai paloiteltuja hedelmiä.

TÄYTE 2: SUKLAAMOUSSE

24 cm kakku

|  |  |
| --- | --- |
| 150 g | suklaata |
| 2 dl | vispikermaa |
| 200 g | maustamatonta tuorejuustoa (ei kevytversiota) |
| ½ dl | tomusokeria |

SULATA paloiteltu suklaa vesihauteessa tai mikrossa. Anna sulan jäähtyä huoneenläpöiseksi.

VATKAA kerma löysäksi vaahdoksi. Vatkaa tuorejuusto ja tomusokeri nopeasti kermavaahdon joukkoon.

KAADA suklaa nauhana vaahdon joukkoon samalla vatkaten.

MUOKKAA!

Täyte toimii kaikilla suklailla. Rouhi sattumiksi sekaan eri suklaalaatuja tai pähkinöitä

TÄYTE 3: MARJA-CURD

24 cm kakku

|  |  |
| --- | --- |
| 200 g | marja- tai hedelmäsosetta |
| 3 | keltuaista |
| 1 1/4 dl | hillosokeria |
| 1 rkl | maissitärkkelystä |
| 75 g | voita |

MITTAA kattilaan marjasose, keltuaiset, hillosokeri ja maissitärkkelys. Kuumenna lieden keskilämmöllä koko ajan sekoitellen. Kun seos pulpahtaa, ota liesi pois päältä ja anna hautua pari minuuttia välillä sekoitellen.

VATKAA seokseen kuutioitu voi. Anna jäähtyä.

MUOKKAA!

**SITRUUNA-CURD:** Lisää annokseen ½ dl sokeria ja korvaa marjasose desillitralla sitruunan mehua ja yhden sitruunan raastetulla kuorella.

**APPELSIINI-CURD:** Korvaa marjasose 1 ½ dl:lla appelsiinimehua ja yhden appelsiinin raastetulla kuorella.