

MANNERHEIMIN KAKKU

4-5 kananmunaa

Kananmunien painon verran:

sokeria

vehnäjäauhoja

rusinoita

manteleita

lisäksi:

1 tl leivinjauhetta

- Munakeltuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi.
- Lisää keltuaissokerivaahtoon kuoritut kokonaiset mantelit (voit myös raastaa karkeaksi rouheeksi) ja rusinat.
- Lisää jauhot, joihin sekoitettu leivinjauhe.
- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja lisää muun taikinan joukkoon.
- Kaada taikina voideltuun, korppujauhotettuun vuokaan ja kypsennä n. 200 asteessa.
- Kakku on kypsä, kun tainikaa ei tartu cocktailtikkun.

Kakun voi halutessaan kuorruttaa kinuskilla