

# 4 Munan sokerikakkupohja

Perinteinen sokerikakkupohja täytekakulle.

8 - 12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

4 kpl kananmunaa

2 dl sokeria

2 dl vehnä jauhoja

1 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

## Esivalmistelut:

Vuoraa leivinpaperilla tai voitele ja korppujauhotta halkaisijaltaan 22-24 cm irtopohjainen kakkuvuoka. Esilämmitä uuni:

**Lämpötila: 180 °C**

**Kierroilmauuni: 160 °C**

## ① Taikina:

Vaahdota sokeri ja huoneenlämpöiset munat ilmvaksi vaahdoksi. Vaahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet, siivilöi taikinaan ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina kakkuvuokaan ja paista kakkua uunin keskitasolla 30 minuuttia.

Kun taikina ei enää tartu tikkuun, on kakku valmis. Anna kakun jäähtyä hetki vuossa ennen irrottamista.