

# Englantilainen joulukakku

Mehukas joulukakku, joka on parhaimmillaan pari päivää leivonnasta ohuiksi siivuiksi leikattuna. Kakku säilyy suljetussa astiassa jopa pari viikkoa.

noin 15 annosta



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



## Ainekset::

### Taikinaan:

- 250 g voita
- 2,5 dl fariinisokeria
- 4 kpl kananmunaa
- 5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Sitruuna-aromia
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 200 g rusinoita
- 50 g Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 1 ps Dr. Oetker Kokonaisia kuorittuja manteleita
- 1 rs Dr. Oetker Sukaattia
- Dr. Oetker Appelsiinin Kuoripaloja
- 100 g Dr. Oetker Punaisia Kirsikoita

- 1** Vaahdota pehmeä voi ja sokeri paksuksi vaaleaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vaahdottaen. Sekoita kuivat aineet, mantelirouhe ja hedelmät lukuun ottamatta punaisia kirsikoita keskenään. Lisää kuivat aineet ja aromi taikiaan ja sekoita tasaiseksi.
- 2** Kaada ja tasoita taikina voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan (halkaisija 22-24 cm). Koristele kakku punaisilla kirsikoilla ja manteleilla. Paista 150 asteisen uunin alatasolla noin 1-1 ½ tuntia. Anna kakun jäätyä kunnolla ennen tarjoilua.