

Gluteeniton kakkupohja

Gluteeniton kakkupohja resepti

about 12 annosta  Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 4 kpl kananmunaa
- 2 dl sokeria
- 1,5 dl perunajauhoja
- 50 g Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

- 1 Kuumenna uuni 180°C:seen tasalämmölle tai 160°C:seen kiertoilmalle.** Vaahdota sokeri ja munat ilmavaksi vaahdoksi noin 5-10 minuutin ajan. Vaahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi.
- 2** Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (22-24 cm). **Paista uunin keskitasolla 30 minuuttia.** Kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.