

Manteliappelsiinikakku

Mantelimassasta ja appelsiinimehusta syntyy mehevä kakku kahvinseuraksi.

about 10 - 15 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

Taikina:

300 g Dr. Oetker Mantelimassaa
3 kpl kananmuna
1 kpl appelsiinia (mehu ja hienoksi raastettu kuori)
2 rkl vehnä jauhoja
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Kuorrutus:

3 dl jogurttia (paksua rasvaista jogurttia esim turkkilaista)
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
100 g Dr. Oetker Mantelilastuja
1 kpl appelsiinia

- 1 Lämmitä uuni 175 asteiseksi.** Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka.
- 2** Raasta mantelimassa karkeaksi raasteeksi. Raastaminen on helppoa, kun massa on ollut jääkaapissa hetken. Pese appelsiini. Raasta appelsiininkuori hienoksi raasteeksi ja purista appelsiinista mehu.
- 3** Vaahdota appelsiinimehu, kuoriraaste, mantelimassaraaste ja kananmuna.
- 4** Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää taikinaan. Sekoita tasaiseksi.
- 5** Kaada taikina vuokaan ja paista noin 35 minuuttia. Kokeile kypsyyttä tikulla. Kun taikinaa ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis. Anna kakun jäähtyä.
- 6** Paahda mantelilastut kuivalla pannulla. Anna jäähtyä.
- 7** Sekoita vaniljasokeri ja jogurtti. Levitä seos kakulle.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 8 Ripottele pinnalle mantelilastut ja tomusokeri. Koristele ohuilla appelsiiniviipaleilla.

