

Mantelikakkupohja

Mantelijauhe mehevöittää tavallisen kakkupohjan ja sopii erityisesti marja- ja hedelmäkakkujen pohjiin.

8 - 12 annosta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Taikina:

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

- 1 Vaahdota sokeri ja munat ilmvaksi vaahdoksi. Vahto on valmis, kun siihen piirretty kuvio pysyy vaahdon pinnalla hetken. Sekoita keskenään kuivat aineet, siivilöi vaahdon joukkoon ja sekoita varovasti tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan. Paista uunissa, kun taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Kiertoilmauni: 170 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: noin 30 minuuttia