

Marokkolainen Appelsiinikakku

Appelsiinin makua ja mausteisuutta

noin 12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

175 g voita

3 kpl kananmunaa

270 g sokeria

180 g vehnä jauhoja

2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

suolaa

200 g Dr. Oetker Mantelijauhetta

4 kpl luumu appelsiinimehu (sekä raastettu kuori)

Kuorutus:

50 g Dr. Oetker Mantelilastuja

noin 1 - 2 tl kanelia jauhettuna

Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 180 asteiseksi. Pese appelsiinit. Raasta appelsiinien oranssi kuori. Purista appelsiineista mehu talteen. Sulata voi ja anna sen jäätyä.

- 1 Vaahdota kananmunat ja sokeri ilmvaksi vaaleaksi vaahdoksi. Lisää sekoittaen keskenään sekoitetut jauho, suola ja leivinjauhe.
- 2 Lisää mantelijauhe, ja sulatettu jäähtynyt voi. Lisää lopuksi appelsiininkuoriraaste ja ¼ dl appelsiinimehua. Sekoita taikina tasaiseksi. Levitä taikina uunivuokaan leivinpaperin päälle.
- 3 Paistokakku:
Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla
Paistoaika: noin 40 - 45 minuuttia
- 4 Anna jäätyä rutilän päällä. Kostuta jäähtynyt kakku lopulla appelsiinimehulla. Ripottele kanelijauhe kakulle ja koristele mantelilastuilla.