

Mehevä kahvikakku

Mehevä kahvilla maustettu kakku sopii kahvipöytään tarjottavaksi.

about 20 palaa



Vaikeustaso 1

up to 40 Min.



Ainekset::

Kakkutaikina:

250 g pehmeää voita

3,5 dl sokeria

2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

4 kpl kananmunaa

6 dl vehnä jauhoja

2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

2 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta (100g)

1 dl kaakaojauhetta

yhden sitruunan kuori

raastettuna

2,5 dl kahvia (vahvaa)

Koristelu:

tomusokeria

- 1** Laita uuni kuumenemaan 180° C (kiertoilma 160° C). Vatkaa voi, sokeri ja vaniljasokeri sähkövatkaimella vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat joukkoon yksitellen voimakkaasti vatkatun. Sekoita vehnä jauhot, leivinjauhe, mantelijauhe, kaakaojauhe ja sitruunankuoriraaste keskenään ja lisää seos vuorotellen kahvin kanssa taikinaan. Sekoita tasaiseksi.
- 2** Kaada seos voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan ja tasoita pinta. Paista kakku uunin alatasolla noin 60 minuuttia. Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa ennen kumoamista ja sitten kokonaan.
- 3** Koristele jäähtynyt kakku tomusokerilla ennen tarjoamista.