


Sitruunainen mantelikakku

Mehevöitä perinteinen kuivakakku mantelimassalla mahtavan makuiseksi. Kakku säilyy mantelimassan ansiosta tavallista kakkua pidempään.

noin 10 - 15 viipaletta

 Vaikeustaso 1

 up to 40 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 3 dl sokeria
- 200 g Dr. Oetker Mantelimassaa (1 pkt)
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 225 g voita
- yhden sitruunan kuori raastettuna
- 1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 6 kpl kananmunaa

1 Esivalmistelut:

Lämmitä uuni 175 asteeseen. Voitele ja jauhota suorakaiteen muotoinen kakkuvuoka.

2 Mittaa sokeri ja mantelimassa tehosekoittimen kulhoon. Vatkaa tasaiseksi seokseksi. Lisää voi ja sitruunankuori. Sekoita, kunnes taikina on pehmeää.

3 Lisää munat yksitellen vatkatun.

4 Sekoita jauhot, leivinjauhe ja vaniljasokeri keskenään. Lisää jauhot kahdessa erässä taikinaan. Kaada taikina kakkuvuokaan.

5 Paista n. 50 minuuttia uunin alatasolla. Anna jäähtyä 15 minuuttia. Kumoa kakku. Anna jäähtyä kokonaan.