

# Suomi 100 - kirjastokakku

Mustikka kardemumma  
mustikka



300g sokeria  
2 kpl kananmunia  
300g piimää  
260g rypsiöljyä  
410g vehnä jauhoja  
1/2tl suolaa  
2tl leivinjauhetta  
2tl kardemumma

esim. VUOKA 25 cm halkaisija  
n. 15 hengelle

- Laita uuni päälle 160 astetta
- Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi.
- Sekoita kuivat aineet keskenään.
- Sekoita öljy ja piimä keskenään.
- Sekoita ainekset keskenään, kunnes seos on tasainen.
- Kaada taikina hyvin voideltuun kakkuvuokaan ja paista 160asteessa noin 50-90 min. Voit testata kypsyyttä tikulla kakun keskeltä: jos tikku on kuiva on kakku kypsä.
- Anna jäähtyä.
- Leikkaa jäähtynyt kakku kolmeen osaan.
- Vuoraa kakku(paisto)vuoka kaksikerroksisella kelmulla ja tee täyte.

## Mustikka & valkosuklaa täyte

•500g tuorejuustoa  
•2,5dl vispikermaa  
•3kpl liivatelehteä  
•60g sokeria  
•100g valkosuklaata  
• ½ sitruunan raastettu kuori ja mehu  
• mustikoita maun mukaan esim. 4dl

KUORRUTUS:  
kermaa  
sinistä elintarvikeväriä  
sokeriliientä kostutukseen

- Liota liivateet runsaassa kylmässä vedessä (6-10 min.)
- Vaahdota kerma.
- Vatkaa sokeri ja tuorejuusto (tuorejuusto on helpompi vatkata huoneenlämpöisenä).
- Sulata valkosuklaa.
- Kuumenna sitruunamehu ja sulata liivateet mehuun.
- Sekoita kermavaahto ja tuorejuustoseos keskenään, lisää valkosuklaa, liivateet, raastettu kuori ja mustikat. Sekoita massa tasaiseksi.
- Laita 1. kakkupohja vuokaan.
- Kostuta kakkupohja sokeriliiemellä ja laita puolet täytteestä. Laita toinen pohja ja loput täytteestä. Laita kolmas pohja päälle. Anna kakun hyytyä yön yli.
- Kuorruta kakku seuraavana päivänä sinisellä elintarvikeväriä värjättyllä kermavaahdolla ja esim. mustikoilla, marengilla, kardemummalla ja yrteillä.