

ITALIALAINEN SITRUUNA-MANTELIKAKKU ELI CAPRIN SITRUUNAKAKKU

Viini-illassa 12.12.2017

150 g sulatettua voita (+voita vuoan voitelemiseen)
4 suurta kananmunaa
0,7 dl perunajauhoja (+ vuoan jauhottamiseen)
2 1/2 tl leivinjauhetta
200 g valkosuklaata
200 g mantelijauhoa
200 g sokeria
3 (luomu)sitruunan kuoret
1 dl (luomu)sitruunanmehua
tomusokeria koristeluun

Laita uuni lämpiämään 175 asteeseen.

Pese ja kuivaa sitruunat. Raasta kuoret raastimen hienolla terällä niin, ettei valkoista osaa tule mukaan. Purista sitruunoista yksi desilitra mehua.

Voitele ja jauhota irtopohjavuoka.

Rouhi valkosuklaa veitsellä hienoksi.

Vatkaa munat ja puolet sokerista kulhossa vaaleaksi vaahdoksi sähkövatkaimella. Malta vaahdottaa tarpeeksi kauan.

Sekoita toisessa kulhossa toinen puolisko sokerista ja muut kuivat aineet, myös suklaarouhe. Sekoita joukkoon sitruunankuori ja voisula sekä sitruunanmehu. Yhdistä kananmunavaahto kuivien aineiden sekaan ja sekoita tasaiseksi. Kumoa taikina irtopohjavuokaan. Paista uunin keskitasolla 45 minuuttia. Varmista kypsyytikulla.

Anna kakun jäähtyä vuoassa. Koristele jäähtynyt kakku tomusokerilla.

Yrittäjänäisten VINKKI:
Tuoreet makeat **vadelmat**
sopivat erinomaisesti
Caprin kakun seuraksi.
Samoin **Chocolate in a Bottle**
-kuohuviini!

