

Voima kahvikakku (gluteeniton)

200 g voita
2 dl sokeria
3 isoa munaa
1 dl pellavasiemenrouhe
1 dl kaurajauhoa
1 dl härkäpapujauhoa
1 dl perunajauhoa
1 dl omenasosetta
2 tl psylliumia
1 dl creme fraichea
1 tl leivinjauhetta
2 tl kanelia
1 tl kardemummaa

Laita uuni lämpiämään 175 asteeseen. Voitele suorakaiteen muotoinen vuoka tai laita leivinpaperi vuoaan reunoille. Sekoita omenasoseen joukkoon psyllium, jotta se tekeytyy valmistamisen ajan. Psyllium tekee kakun rakenteesta kuohkeamman.

Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat voimakkaasti vatkatun muna-sokeri-vaahtoon.

Lisää joukkoon varovasti sekoittaen, vuorotellen, jauho-mauste-pellavarouheseos, omenasose ja creme fraiche.

Kaada seos vuokaan. Anna paistua n. 1 h. Jäähdytä kunnolla. Kakku on parhainta seuraavana päivänä, jolloin maut tasaantuneet.

Pellavaiset kaurakeksit (gluteeniton) (20 - 25 kpl)

1 dl sokeria
1 dl öljyä
1 dl kaurajauhoa
2 dl kaurahiutaleita
1 dl pellavasiemenrouhetta
2 munaa

Sekoita kaikki aineet puuhaarukalla tasaiseksi massaksi. Laita lusikalla pienehköjä kasoja pellille. Taikina leviää jonkin verran, joten ota tämä huomioon. Paista uunissa n. 10 - 15 minuuttia, 175 asteessa.

Jos haluat, niin voit laittaa taikinan joukkoon esim. suklaa- tai salmiakkimuruja tai koristella valmiita pipareita sulalla suklaalla.