

Hedelmä-keikauskakku G

10–12 annosta

7 – 20 (reilu kilo) (kotimaisia)omenia (750 g viipaleita)
0,75 dl fariinisokeria
50 g voita tai margariinia
100 g voita
2 dl sokeria
2 munaa
2,5 dl tattarijauhoa
2 tl leivinjauhetta
3 pientä tai 1 iso omena raastettuna (noin 100 g raastetta)
1 dl kuohukermaa



Jos käytät kotimaisia omenia, poista siemenkodat ja viipaloi omenat kuorineen. Kuoret tuovat kakkuun mukavan suutuntuman.

Aseta irtopohjavuoan pohjalle ja reunoille leivinpaperi.

Laita omenaviipaleet vuoan pohjalle. Ripottele väliin fariinisokeria ja voinokareita.

Paista omenoita 15 – 20 min 200 asteessa.

Vaahdota sillä aikaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun.

Lisää vuorotellen varovasti sekoittaen jauho-leivinjauheseosta ja kermaa.

Lisää lopuksi raastettu omena. Kaada taikina lohkojen päälle ja paista uunin keskiosassa n. 40 minuuttia 175 asteessa. Anna kakun jäähtyä haaleaksi ja kumoa.

Tarjoa kermavaahdon, vaniljakastikkeen tai vaniljajäätelön kanssa.

VINKKI! Hyödynnä sesonkikautena muita kotimaisia hedelmiä, esimerkiksi päärynöitä tai luumuja.

HUKKA RUOTUUN!

Paistettavaan leivonnaiseen voi helposti upottaa hieman nahistuneetkin hedelmät (omenat, päärynät, luumut, nektariini, persikat jne.), Hedelmien pieni nahistuminen ei haittaa, sillä täyte mehustuu paistettaessa.