Irtokarkkikakku 16-20 annosta/yli 60 minuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 5 | Kananmunaa |
| 3 ½ dl | Sokeria |
| 2 | Luomusitruunan kuori raastettuna |
| 1 dl | Sitruunanmehua |
| 150 g | Voita |
| 5 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 2 tl | Vaniljasokeria |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| 1 ps (200g) | Vadelmia (pakaste) |
| TÄYTE JA KUORRUTE | |
| 150 g | Huoneenlämpöistä voita |
| 4 dl | Tomusokeria |
| 1 ½ rkl | Maitoa |
| 3 rs (á 180 g) | Maustamatonta tuorejuustoa |
| LISÄKSI | |
| 600 g | Irtokarkkeja |
| 1. Pingota kahden irtopohjavuoan (halkaisija 18-20 cm) pohjan ja reunan väliin leivinpaperit. Voitele ja jauhota reunat. 2. Laita munat ja sokeri kulhoon. Raasta sitruunan kuori joukkoon. Vatkaa seos sähkövatkaimella paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi. 3. Purista sitruunanmehu. Sulata voi. Yhdistä kuivat aineet. Kääntele mehu, voi ja kuivat aineet munasokerivaahtoon. Kääntele jäiset vadelmat joukkoon. 4. Kaada taikina vuokiin. Paista. +175\*C asteisessa uunissa noin 50 minuuttia, kunnes kakku on keskeltäkin kypsä. Laita leivinpaperi vuokien päälle, jos pinta alkaa ruskistua liikaa. Anna kakkujen jäähtyä. 5. Tee täyte. Vaahdota voi, tomusokeri ja maito sähkövatkaimella kuohkeaksi. Vatkaa tuorejuusto joukkoon. 6. Leikkaa jäähtyneet kakut 2 kerrokseen. Täytä kerrokset ohuelti tuorejuustokuorrutteella. Levitä loppu kuorrute kakulle. Painele karkit koristeeksi. Säilytä kakku jääkaapissa tarjoamiseen asti. | |

