Mehevä appelsiinikakku sitrussiirapilla

12 annosta

|  |  |
| --- | --- |
| 200 g | voita |
| 2 ½ dl | sokeria |
| 3 | kananmunaa |
| 3 ½ dl | vehnäjauhoja |
| 1 rkl | leivinjauhetta |
| 1 tl | jauhettua inkivääriä |
| 200 g | valio maustettua rahkaa appelsiini |
| 1 | appelsiini |
| sitrussiirappi |
| 50 g | voita |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 2 dl | hedelmätarha appelsiinitäysmehua |
|  |  |

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää vaahtoon munat yksi kerrallaan samalla sekoittaen. Yhsistä kuivat aineet. Lisää ne ja rahka vaahtoon. Sekoita tasaiseksi vältä turhaa sekoittamista. Kaada taikina leivinpaperilla pohjustettuun irtopohjavuokaann (halkaisija 23 cm).

Asettele pinnalle vieri viereen hyvin pesty appelsiini viipaleina. Paista uunin alimmalla tasolla 175 asteessa noin 1 tunti 20 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Voit tarkistaa kypsyyden pistämällä hammastikulla kakun keskelle, tikkuun ei tulisi tarttua taikinaa. Peitä taikina leivinpaperilla paiston puoli välissä, ettei pinta tummu liikaa.

SITRUSSIIRAPPI

Mittaa ainekset kattilaan ja anna kiehua noin 15 minuuttia, kunnes seos on hieman sakenee. Kaada kuuma siirappi hiljalleen kypsän kakun päälle ja anna imeytyä. Kakku on parhaimmillaan, kun se saa tekeytyä useamman tunnin tai yön yli.