Päärynä-kinuskikakku

8-10 annosta/valmistusaika 25 minuuttia + paisto 45 minuuttia

VERSIO 1

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | päärynää |
| 2 | oksaa rosmariinia |
| 1 | annos taikinaa |
| 2 dl | kinuskikastiketta |
| ½ pss | mikropoppareita (1 litra valmiita poppareita |
| kuorrute | |
| 1 dl | kermaa |
| ½ dl | tomusokeria |
| 200 g | tuorejuustoa |
| vuokaan | |
|  | voita |
|  | korppujauhoja |

1. Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Pese päärynät ja poista niistä kanta. Raasta päärynät karkeaksi raasteeksi ja poimi siemenet pois. nypi rosmariinin lehdet irti rangoista ja hienonna pieniksi.
2. Valmista taikina perusohjeen mukaan.
3. Sekoita päärynäraaste ja yrttisilppu taikinaan. Voitele vuoka ja jauhotakorppujauholla. Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasossa 45 minuuttia. Jos pinta tummuu liikaa, suokaa se foliolla.
4. Nosta kakku uunista ja anna sen jäähtyä. Tee kuorrute. Vatkaa kerma kuohkeaksi. Lisää tomusokeri. Vatkaa joukkoon tuorejuusto.
5. Leikkaa kakku kahdeksi kerrokseksi. Nosta alempi pohja tarjoilulautaselle. Aloita kakun täyttäminen levittämällä kinuskia kakkupohjalle. Levitä puolet kuorrutteesta kinuskin päälle. Nosta toinen kakkupohja edellisen päälle. Leveitä loput kuorrutteestakakun päälle.
6. Valmista popparit. Kaada noin puolet kulhoon. Sekoita joukkoon kinuskikastiketta niin, että kaikki popparit ovat juuri ja juuri tahmeita. Nostele popparit kasana kakaun päälle.

VERSIO 2

BANAANILEIPÄ

8-10 annosta/valmistusaika 25 minuuttia + paisto 40 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 3 | banaania |
| 1 dl | pähkinöitä |
| 50 g | tummaa suklaata |
| 1 | annos taikinaa |
| 2 tl | kardemummaa |
| vuokaan | |
|  | voita |
|  | korppujauhoja |

1. Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Kuori banaanit. Pilko niistä kaksi kuöhoon ja murskaa haarukalla. Rouhi pähkinät ja suklaa karkeasti veitsellä.
2. Valmista taikina perusohjeen mukaan.
3. Sekoita taikinan joukkoon banaanimurska sekä kardemumma.
4. Voitele leipä vuoka ja jauhota se korppujauholla. Kaada taikina vuokaan. Puolita viimeinen banaani pituussuunnassa ja aseta kakun päälle. Paista 40 minuuttia.

LUOTTOKAKUN PERUSOHJE

8-10 annosta/valmistusaika 15 minuuttia + paisto 35 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 150 g | voita |
| 2 dl | maustamatonta jogurttia |
| 2 | kananmunaa |
| 4 dl | vehnäjauhoja |
| 1 ½ dl | sokeria |
| 1 tl | leivinjauhetta |
| 1 tl | soodaa |
| kakkuvuokaan | |
|  | voita |
|  | korppujauhoja |

1. Lämmitä uuni 200-asteiseksi. Sulata voi mikrossa tai pienessä kattilassa hellalla. Sekoita leivontakulhossa jogurtti ja voisula. Lisää munat ja seoita voimakkaasti puuhaarukalla tai pyörövispilällä.
2. Lisää kaikki kuivat aineet niin, että kohotusaineet menevät hyvin sekaisin. Sekoita taikina tasaiseksi.
3. Voitele kakkuvuoka ja jauhota se korppujauhoilla. Kaada taikina taikina vuokaan. Paista 35 minuuttia.

KOKEILE MYÖS NÄITÄ

**->** *Porkkanakakku*: Sekoita taikinan joukkoon 2 dl raastettua porkkanaa ja 2 lt jauhettua inkivääriä

**->** *Maustekakku*: Lisää taikinaan 2 tl kanelia, 1 tl kardemummaa ja 2 tl jauhettua inkivääriä. Raasta mukaan appelsiinin kuori

**->** *Ananaskakku*: Lisää kakkuvuoan pohjalle voinokareita, fariinsokeria, pistaasipähkinöitä ja ananasrenkaita. Näin luottokakusta syntyy perinteinen keikauskakku.

VERSIO 3

MARJAMURUPIIRAKKA

8-10 annosta/valmistusaika 20 minuuttia + 30 minuutin paisto

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | annos taikinaa |
| 1 ½ dl | pakastemarjoja (esimerkiksi mustikoita, vadelmia ja puolukoita) |
| 50 g | voita |
| 75 g (½pötköä) | mantelimassaa |
| 2 ½ dl | mantelilastuja |
| 1 dl | pieniä vaahtokarkkeja |

1. Kuumenna uuni 200-asteiseksi. Valmista taikina perusohjeen mukaan. Laita leivinpaperi vuokaan., joka on kooltaan 20 cm x 30 cm. Levitä taikina vuokaan nuolijan avulla. Ripottele päälle marjat. Nosta piirakka uuniin ja paista 20 minuuttia.
2. Tee sillä välin mantelimuruseos. Kuutioi voi ja mantelimassa pieniksi. Mittaa kulhoon mantelilastut ja lisää voi sekä manteli massa. Nypi sormilla murumaiseksi. Lisää lopuksi vaahtokarkit.
3. Nosta piirakka uunista. Levtä muruseos piirakan päälle ja jatka paistamista vielä 10 minuuttia.

VINKKI!

etsi pieniä vaahtokarkkeja leivintaosastolta tai karkkihyllystä. Jos pieniä ei löydy, leikkaa isoja vaahtokarkkeja neljään osaan.