

AIRIN PUNAJUURIKAKKU

4 dl vehnä jauhoja

3 dl sokeria

2 tl leivinjauhetta

2 tl soodaa

2 tl neilikkaa

2 rkl kaakaojauhetta

4 ½ dl punajuuriraastetta

2 ½ dl öljyä

4 munaa

½ dl rusinoita

- sekoita kuivat aineet keskenään
- kuori ja raasta punajuuret hyvin ohueksi raasteeksi
- sekoita kuivien aineiden joukkoon punajuuriraaste ja öljy
- sekoita viimeiseksi joukkoon munat, joiden rakenne on kevyesti rikottu.
- kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan
- paista 175 asteessa noin tunti
- kakku paranee seisoessaan.