

Omenainen täytekakku Marttojen 120-vuotis juhliin.

Pohja:

4 kananmunaa
1½ dl sokeria
1½ dl maissitärkkelystä
1 dl perunajauhoja
1½-2 tl leivinjauhetta

Kostutukseen ja täytteeksi:

Omenamehua
Omenasosetta

Täyte ja kuorrutus:

2 dl vispikermaa
400 g kinuskituorejuustoa
2 rkl omenamehua
(4 rkl tummasuklaarouhetta)

1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.
2. Lisää joukkoon jauhoseos siivilän läpi.
3. Kaada taikina voideltuun n. 2 l :n tasapohjaiseen vuokaan ja paista 175 asteessa n. ½ tuntia.
4. Anna pohjan jäähtyä ja leikkaa se kahteen tai kolmeen osaan.
5. Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Sekoita joukkoon tuorejuusto ja notkista tarvittaessa omenamehulla.
6. Kostuta kakkupohjaa omenamehulla. Levitä omenasosetta ja tuorejuustoseosta täytteeksi, ripottele myös suklaarouhetta väliin.
7. Kuorruta kakku kerma-tuorejuustoseoksella, ripottele suklaarouhetta pintaan.

Voit kypsentää kakkupohjan öljyllä voidellun leivinpaperin päällä pellillä. Kypsennysaika n. 10 min ja uunin lämpötila 225 astetta.

Martta-iltaan 2 pellillistä kakkupohjaa, siis ohje kaksinkertaisena.