

Brita- kakku (gl)

- Pohja:** 150 g voita
1½ dl sokeria
3 keltuaista
2 dl maissitärkkelystä
3 tl leivinjauhetta
1 dl maitoa
- Pinnalle:** 3 valkuaisista
2 dl sokeria
(hiukan vaniljasokeria)
25 g mantelilastuja
- Täyte:** 3 dl kuohukermaa vaahdotettuna
(marjoja tai hedelmiä)



1. Vatkaa voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi, lisää joukkoon keltuaiset yksitellen edelleen vatkatun.
2. Sekoita leivinjauhe maissitärkkelykseen ja lisää jauheseos vuorotellen maidon kanssa voivaahtoon. Levitä seos pellille leivinpaperin päälle.
3. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri vähitellen edelleen vatkatun. Levitä valkuaisvahto pohjataikinan päälle. Ripottele pinnalle mantelilastut.
4. Paista kakkua 175 asteisessa uunissa 20-30 minuuttia kunnes marenki on vaalean ruskeaa ja pohjataikina kypsää.
5. Leikkaa jäähtynyt kakku kahteen osaan. Nosta toinen levy kakkuvadille ja levitä päälle vaahdotettu kerma ja halutessasi marjoja tai hedelmiä. Kerman voit maustaa likööriillä tai konjakilla.
6. Nosta toinen kakkulevy täytteen päälle.