

KREETALAINEN OLIIVIKAKKU

2 munaa
1 dl sokeria
1½ dl oliiviöljyä
kahden sitruunan raastettu kuori
1 dl kermaa
3 dl vehnä jauhoja
3 tl leivinjauhetta

1. Vaahdota munat ja sokeri
2. Lisää joukkoon oliiviöljy, sitruunankuori ja kerma.
3. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe ja sekoita ne taikinaan.
4. Leivitä öljytty sileäpohjainen kakkuvuoka korppujauhoilla ja kaada taikina vuokaan.
5. Paista kakkua 175 asteisessa uunissa puolisen tuntia.
6. Tarjoa tuoreiden hedelmien kera tomusokerilla hunnutettuna.