



LISÄÄ RESEptejä
WWW.HUNAJA.FI

ROMMI-HUNAJAKAKKU

KAKKUTAİKINA

- 225 g suolatonta voita
- 2,5 dl sokeria (osa voi olla ruskeaa)
- 4 kananmunaa
- 3,5 dl vehnäjauhoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 0,5 tl suolaa
- 1 rkl tomusokeria (koristeeksi)

KAKUN TÄYTTEET

- 100 g rusinoita
- 175 g tölkkikirsikoita tai kuivattuja hedelmiä
- 80 g kuorittuja manteleita
- 50 g hasselpähkinärouhetta

ROMMILIEMI

- 1 dl tummaa rommia
- 4 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 ripaus (0,25 g) saframia

Kiehauta rommia minuuttia kattilassa, jolloin alkoholi häviää. Ota liedeltä ja sekoita rommiin hunaja sekä saframi. Valuta tölkkikirsikat siivilässä. Murskaa manteleita hieman pienemmiksi morttelissa. Sekoita kakun täytteet ja rommiliemi keskenään ja jätä maustumaan.

Laita kakun taikina-ainekset monitoimikoneeseen ja pyöryttä tasaiseksi taikinaksi.

Kaada kattilassa olevista täytteistä pari ruokalusikallista rommilientä talteen kakun kostukkeeksi ja sekoita loput täytteet kakkutaikinaan.

Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka. Nostele kakkutaikina vuokaan. Muista, että kakku kohoaa uunissa ainakin viidenneksen, joten älä täytä vuokaa reunaan asti.

Paista rommi-hunajakakkua 150C asteisen uunin alatasolla 1,5 tuntia. Peitä foliolla, laske lämpö 130C asteeseen ja paista vielä puolisen tuntia. Kakku on valmis, kun kakun reunat irtoavat vuuasta. Jos haluat varmistaa kypsyyden, niin kokeile tikulla. Jos tikkuun ei tartu mitään – kakku on valmis.

Nosta kakku uunista ja anna sen rauhassa jäähtyä. Valele kakun pohjapuolelle talteen otettu rommiliemi. Liemi kostuttaa kakun meheväksi.

Kumoa kakku tarjoiluastiaan ja ripottele siivilällä tomosokeria koristeeksi.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

