

Amarula Vanilla Spice -kahvikakku

Gluteeniton kuivakakku kuorrutetaan Amarula Vanilla Spice -likööriä. Herkuttele itse tai anna lahjaksi!



8+ HLÖ



+ 60 MIN



Amarula Vanilla Spice 70 cl

KAKKU

- 170 g voita huoneenlämpöisenä
- 1 3/4 dl ruokokidesokeria
- 3 kananmunaa
- 1 1/4 tl leivinjauhetta
- 3 dl gluteenittomia jauhoja
- 1/2 tl psylliumia
- 1/2 tl ksantaania
- 1 tl kanelia
- 2 tl kuivattua inkivääriä

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Laita uuni lämpemään 155 asteeseen. Voitele noin 1,5 litran kakkuvuoka huolellisesti voisulalla sutia avuksi käyttäen ja jauhoita vuoka lopuksi sihtaamalla pieni määrä jauhoja vuolan pintaan. Ravistele ylimääräiset jauhot pois.
- 2** Siivilöi gluteenittomat jauhot astiaan ja sekoita joukkoon leivinjauhe, mausteet, psyllium, ksantaani sekä yhden vaniljatangon siemenet.
- 3** Vatkaa kulhossa huoneenlämpöistä voita ja ruokokidesokeria kovalla teholla kunnes seos on kuohkeaa. Jatka vatkaamista keskiteholla ja lisää joukkoon kananmunat yksi kerrallaan. Vatkaa lopuksi vielä muutama minuutti kovalla teholla.
- 4** Lisää joukkoon kuivat aineet sekä maito vuorotellen ja osissa keskiteholla vatkat. Jatka vatkaamista lopuksi vielä muutaman minuutin ajan.
- 5** Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla noin 50 minuutin ajan.
- 6** Nosta kakku uunista ja anna sen jäähtyä hetki ennen kumoamista.
- 7** Valmista kuorrute kakuun sekoittamalla keskenään tomusokeri sekä vaniljasokeri. Lisää joukkoon vähän kerrallaan Amarula Vanillaa, kunnes seos on notkean juoksevaa. Valuta kuorrute täysin jäähtyneen kakun pinnalle.
- 8** Kakku sopii mainiosti lahjapakettiin viemisiksi yhdessä Amarula-pullon kanssa tai nautittavaksi heti tuoreeltaan. Kakku säilyy jääkaapissa tiiviisti pakattuna muutamia päiviä.

Vinkki! Psyllium ja Ksantaani ovat gluteenittomassa leivonnassa käytettäviä jauheita, jotka tuovat taikinaan sitkoa ja mehevyttä. Löydät ne kauppojen leivontahyllyistä. Amarula Vanilla Spice -likööri säilyy avattuna 6 kuukautta jääkaapissa.

1 vaniljatanko

1 dl maitoa huoneenlämpöisenä

KUORRUTE

1,5 dl tomusokeria

1 tl vaniljasokeria

1-2 rkl Amarula Vanilla Spice -likööriä



Resepti & kuva

Kakkutaiteilija Mona Tähtinen työskentelee gluteenittoman reseptiikan parissa ja rakastaa toisiaan täydentävien makuparien metsästämistä. Oikein valittu jälkiruoka kruunaa juhlan ja pysäyttää arjen. Ig @say_it_with_a_cake

www.sayitwithacake.fi