

Resepti on poimittu perheenäitien Anni-Mari Syväniemen ja Paula Viertolan kotikokoelmista.

Suussa sulava kekrikakku

Täyte:

n. 400 g maustamatonta luomujogurttia
1 rkl vaniljasokeria
1 rkl kanelia
1 -2 rkl sitruunanmehua
3- 4 rkl perunajauhoja
2 isoa omena

Taikina:

150 g voita
1 ½ dl sokeria
2 kananmunaa
2 dl vehnäjäuhoja
½ dl perunajauhoja
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Voitele irtopohjavuoka.

Valmista täyte: pilko omenat kuutioiksi, mausta jogurtti vaniljasokerilla, kanelilla ja sitruunamehulla, lisää jogurttiin perunajauhot ja omenakuutiot.

Vaahdota taikinaa varten voi ja sokeri, lisää kananmunat ja kuivat aineet ja vatkaa tasaiseksi taikinaksi.

Levitä puolet taikinasta vuoan pohjalle. Kaada täyte taikinan päälle. Annostele loppu taikina täytteen päälle lusikankokoisina "klimppeinä" ja tasoita varovasti kuumen veden alla lämmitetyllä lusikalla - näin saat tasaisen pinnan.

Paista kakkua 40-45 minuuttia uunin keskitasolla. Anna kakun seistä ja jäähtyä jonkin aikaa vuoassa paistamisen jälkeen, ennen kuin irrotat vuoasta ja tarjoat.