

Galette des Rois – Loppiaiskakku

½ kg valmista lehtitaikinaa

mantelikreemiin:

100 g voita

100 g sokeria

100 g jauhettuja manteleita

½ dl rommia tai konjakkia

3 munaa

1 kokonainen manteli

Vatkaa voi pehmeäksi, lisää jauhetut mantelit, sokeri ja rommi tai konjakki. Kun seos on tasainen, lisää yksitellen kaksi huoneenlämpöistä munaa ja jatka sekoittamista, kunnes sokeri on täysin sulanut.

Jaa taikina kahtia ja kauli kaksi ½ sentin paksuista taikinakiekkoa. Laita toinen kiekko uunipellille ja levitä mantelikreemi sen päälle jättäen reunoihin 2 cm ”saumanvaraa”. Laita kokonainen manteli kreemin sekaan melko lähelle reunaa. Voitele paljas taikinareuna munanvalkuaisella. Laita päälle toinen taikinakiekko ja painele reunat hyvin yhteen.

Vedä terävällä veitsellä kakun reunoihin kevyt raidoitus ja kakun päälle vinoneliökuviointi. Voitele kakku vatkatulla munankeltuaisella.

Paista kakku 240-asteisessa uunissa 30–40 minuuttia. Älä avaa uuninluukkua ensimmäisen puolen tunnin aikana. Kakku on kypsä, kun pohja on ”tukeva” eikä taitu reunaa nostettaessa.

Teksti ja reseptien suomennokset: Jaana Sormunen/Yle