

AINEKSET:

3 kpl munaa
1 1/4 dl sokeria
1 dl fariinisokeria
1 1/2 dl rypsiöljyä
3 1/2 dl vehnäjauhoja
1 1/2 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
2 tl kanelia
1/4 tl suolaa
350 g kurpitsaa

Kuorrutus:

75 g leivontamargariinia
(rasvaa 80 %)
1 dl tomosokeria
1 tl vaniljasokeria
50 g tuorejuustoa

KURPITSAKAKKURESEPTI

*Syksyn sadosta saa
herkullisia leipomuksia.
Tämä kurpitsakakku
maistuu sekä talvikurpitsa-
että kesäkurpitsaversiona.*



Voitele ja jauhota halkaisijaltaan noin 20 senttinen kakkuvuoka. Vaahdota munat ja sokerit. Lisää öljy. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää munavaahtoon. Kääntelee joukkoon raastettu kurpitsa. Kumoa taikina vuokaan ja paista kakkua 200 asteessa noin tunti. Anna kakun jäähtyä hyvin ennen kuorruttamista. Valmista kuorrute vaahdottamalla rasva ja tomosokeri. Sekoita joukkoon tuorejuusto. Kumoa kurpitsakakku ja sivele kuorrutus kakun pintaan.



Sateenkaari Koto

