

# Taatelikakku

## Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60  
minuuttia



Marjat ja  
hedelmät

## Taatelikakku

- 110 g voita
- 320 g sokeria
- 1 vaniljatangon siemenet
- 4 kananmunaa
- 320 g jauhoja
- 320 g tuoretta taatelia
- 6 dl vettä
- 2 tl ruokasoodaa



## Resepti työvaiheittain

Vaahdota voi, sokeri ja vaniljatangon siemenet. Lisää kananmunat yksi kerrallaan koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi joukkoon siivilän avulla jauhot. Laita vesi kiehumaan. Lisää leikatut taatelit joukkoon ja keitä hetki. Lisää seokseen ruokasooda ja anna hieman kiehahtaa. Tämän jälkeen yhdistä seokset ja sekoita hyvin. Laita hyvin voideltuihin muffinssivuokiin ja paista 160 asteessa noin 20-30 minuuttia.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

### Ohjelmasta

Teemu Laurell



### Reseptin luoja:

Teemu Laurell