



Muonituslotan maitokakku

6 kananmunaa
3 dl sokeria
4 dl vehnäjäuhoja
1 dl maissijauhoja
1,5 tl leivinjauhetta
1,5dl laktoositonta kermaa
1,5dl laktoositonta margariinia

- Sokeri vatkataan hyvin sekaisin munien kanssa.
- Kuivat aineet sekoitetaan keskenään ja lisätään muna-sokerivaahtoon.
- Kerma kiehautetaan liedellä ja margariini lisätään sulamaan kuumaan kermaan.
- Kuuma kerma-rasvaseos lisätään varovasti muiden aineiden joukkoon.
- Vuoka sivellään rasvalla ja vuorataan korppujauhoilla.
- Taikina kaadetaan vuokaan ja kakkua paistetaan 165 asteessa noin 60 minuuttia.