

Marianne - kakku

200 g voita
2,5 dl sokeria
3 munaa
1 dl kermaviiliä
1 tl leivinjauhetta
2 tl vaniliinisokeria
4 dl vehnä jauhoja
2 rkl kaakaojauhetta
1,5 dl Marianne crunch-rouhetta

Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat yksitellen vatkatun. Lisää kermaviili ja Marianne-rouhe ja sekoita tasaiseksi. Yhdistä kuivat aineet kaskenään kulhossa. Lisää jauhoseos taikinaan siivilän läpi ja sekoita taikina tasaiseksi. Kaada kakku vuokaan ja paista 175 asteessa noin 50 min.