

Kakku muistuttaa Suomessakin joulun aikana leivottua hedelmäkakkua, mutta on mausteisempi ja tummempi väriltään. Kakun valmistus on aika helppoa. Se leivotaan hyvin samaan tapaan kuin taatelikakku.

Leipomisaika: noin 1,5 tuntia

Paistoaika: reilu tunti

Kakkua varten tarvitset:

n. 350 gr. kuivattuja hedelmiä (ja pähkinöitä) yhteensä

Kakkuun voi laittaa eri kuivattuja hedelmiä/pähkinöitä, oman mieltymyksen mukaan, esim. vaaleita ja tummia rusinoita, kuivattuja aprikooseja tai kuivattua mangoa sekä manteleita, hasselpähkinöitä tai pekaanipähkinää.

(n. ½ dl rommia, valinnainen)

mausteseos: mausteitakin voi käyttää oman mieltymyksen mukaan, mitat eivät ole ehdottomia

½-1 tl jauhettua neilikkaa

1 tl jauhettua kanelia

1 tl jauhettua kardemummaa tai 1½ -2 tl kardemumman siemeniä
(jos käytät siemeniä, jauha ne esim. morttelissa)

1 tl jauhettua inkivääriä

¼ tl jauhettua muskottipähkinää

½ tl korianterin siemeniä (murskaa siemenet hienommaksi)

½ tl kuminan siemeniä (murskaa siemenet hienommaksi)

1 tl pikakahvijauhetta

½ limen kuori

½ appelsiinin kuori

¾ dl vaaleaa sokeria

1 ½ dl tummaa tai ruokosokeria

2 ½ dl vettä

50 gr. voita (Kyllä, sitä on tosiaan näin vähän!)

½ tl suolaa

2 kananmunaa

n. 3 ½ dl vehnä jauhoja

1 tl leivontasoodaa

rasvaa ja jauhoja vuoan voiteluun

Intian kansallishedelmän mangon lehdet (kuva ohessa) kuuluvat intialaisten kristittyjen joulukoristukseen.



Kakun valmistus



1. Pilko ensin hedelmät ja rouhi pähkinät. Hedelmät on helppo pilkkoa saksilla ja pähkinät voi rouhia morttelilla tai sauvasekoittimella. Jos kotoa löytyy monitoimikone, sen avulla hedelmien pilkkominen ja pähkinöiden rouhiminen käy kätevästi. Laita pilkotut hedelmät ja pähkinärouhe kattilaan tai kasariin.
2. Jos käytät kakkuun rommia, pilko kuivatut hedelmät jo edellisenä päivänä ja kaada rommi niiden sekaan, jotta se ehtii imeytyä.
3. Sekoita mausteet keskenään. Pese lime ja appelsiini ja raasta puolet kummankin kuoresta hienoksi raasteeksi. Lisää sekä mausteet että kuoriraaste kattilaan hedelmä-pähkinäseoksen joukkoon.
4. Lisää kattilaan sokerit, vesi ja voi. Kuumenna seos kiehuvaaksi, pienennä lämpöä ja anna sen kiehua miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia.
5. Ota kattila liedeltä ja anna seoksen jäähtyä kunnolla. Vatkaa kananmunat erillisessä kulhossa niin, että niiden rakenne menee rikki (ei tarvitse vaahdottaa) ja lisää ne jäähtyneeseen hedelmä-pähkinä-mausteseokseen.
6. Sekoita leivontasooda vehnä jauhoihin ja lisää jauhot muutamassa erässä taikinaan. Älä vatkaa, vaan kääntelee jauhot taikinan joukkoon niin, että ne sekoittuvat täysin.
7. Voitele ja jauhota suorakaiteen muotoinen kakku-/leipävuoka. Kaada taikina vuokaan. Se saa jäädä vähän vajaaksi, koska paistuesssa taikina kohoaa.
8. Paista kakkua noin tunnin verran (luultavasti kestää reilun tunnin) 170 asteessa uunin keskitasolla. Kakun kypsymistä kannattaa tarkkailla ja kokeilla kypsyytensä esim. hammastikulla. Tarkka paistumisaika vaihtelee uunista riippuen.
9. Kun kakku on kypsä (hammastikkuun ei tartu mitään, kun se työnnetään kakun keskiosaan), ota se uunista ja anna jäähtyä. Kumoa jäähtynyt kakku vuosta tarjoiluastialle. Jos haluat, voit kääntää kakun takaisin oikein päin tarjoiluastialla (makukysymys, haluatko tarjoilla kakun ylä- vai alapuoli päällepäin). Kakun maku yleensä vain paranee seuraavana päivänä. Juuri ennen tarjoilua voit siivilöidä kakun päälle tomusokeria.
10. Ja sitten herkuttelemaan!

Kakun valmistuksesta on video Sansan youtube-kanavalla: [youtube.com/sansatv](https://www.youtube.com/sansatv)

Lisää Sansan työstä Intiassa: [sansa.fi/intia](https://www.sansa.fi/intia)