

Pähkinäkakku

Καρυδόπιτα

n. 220g	Hasselpähkinä rouhetta
5	Munaa
100 g	Voita
1 tl	Vaniljasokeria
1½ dl	Sokeria
3 dl	Vehnäjauhoja
1 tl	Leivinjauhetta
1 tl	Kanelia
½:n	Sitruunan raastettu kuori
Ripaus	Suolaa



Sokeriliemi:

2 dl	Sokeria
2½ dl	Vettä
½:n	Sitruunan mehu
	Kanelia
1 cl	Metaxaa tms.

Jauha pähkinöistä $\frac{3}{4}$ tehosekoittimella jauheeksi, jätä loput koristelua varten rouheeksi.

Erota munista valkuaiset ja keltuaiset. Pane huoneenlämpöinen voi ja sokeri kulhoon, lisää vaniljasokeri ja vaahdota. Lisää keltuaiset vähitellen koko ajan vatkatun.

Sekoita keskenään jauhot, leivinjauhe sekä kaneli ja siivilöi muna-voivaahtoon. Lisää hyvin pestyn sitruunan raastettu kuori sekä ripaus suolaa ja sekoita hyvin.

Kuumenna uuni 180^o:een. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää varovasti taikinaan jauhettujen pähkinöiden kanssa. Voitele ja korppujauhota pyöreä vuoka. Levitä taikina vuokaan ja paista uunin keskiosassa 50 - 60 min.

Valmista sokeriliemi: kuumenna kattilassa sokeri, vesi, sitruunamehu ja kaneli. Keitä hiljalleen kiehutellen n. 10 min. Jäähdytä ja lisää Metaxa. (liemen pitää olla juoksevaa)

Ota leivospohja uunista ja valele sokerilientä päälle, kunnes kaikki on imeytynyt. Anna vetäytyä ja jäähtyä, siirrä kakkulautaselle ja leikkaa 16. palaan. Ripottele pinnalle loput pähkinärouheesta.