KIKKOMAN

Kookoskakku ja aprikooseja

kokonaisaika **50 min** **50 min** esivalmistelut

AINEKSET

20 annosta

Kakku:

120 g	voita sulatettuna
80 g	sokeria
1	vaniljasokeria
annospussi	
4	kananmunaa
100 g	kookosrouhetta
100 g	hasselpähkinärouhetta
100 g	vehnäjauhoja
6 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike
20 g	Kaakao
1 tl	Leivinjauhe

Aprikoosit:

1 kg	aprikooseja
2 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike
150 g	sokeria
1	kanelitanko
0,5	vaniljatanko

VALMISTUS

Vaihe 1

Aloita kakun valmistus sekoittamalla kaikki ainesosat tehosekoittimessa. Levitä seos uunipellille leivinpaperin päälle, ja paista uunissa 180 asteen lämmössä noin 40 minuuttia.

Vaihe 2

Puolita aprikoosit, poista kivi ja pilko hedelmäliha paksuiksi siivuiksi. Laita sokeri, kanelitanko sekä vaniljatanko reiluun desilitraan vettä, ja kuumenna vesi kiehuvaksi. Laita aprikoosit kiehuvaan veteen ja keitä kunnes ne ovat pehmeitä. Jäähdytä aprikooseja hetki ja asettele ne kakun päälle.

Vaihe 3

Poista kanelitanko vedestä ja keitä kokoon noin 10 minuuttia. Anna näin valmistetun siirapin jäähtyä hetki ja kaada se kakun päällä olevien aprikoosisiivujen päälle.

Vaihe 4

Epäilemäilemättä varsin epätavanomainen kakku, jonka maku vain paranee, jos käytät tuoreita, sopivan kypsiä aprikooseja!