**Täytekakku**

Pohja

4 kanamunaa

1 ½ dl sokeria

1 dl vehnäjauhoja

1 dl perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta

* vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe. Siivilöi ne vaahtoon. Sekoita nostellen tasaiseksi.
* Kaada kakkutaikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (tilavuus n. 2 ½ litraa). Pinnoitettua vuokaa ei tarvitse korppujauhottaa.
* Paista kakkupohja 175 asteessa kypsäksi 35–40 min. Kumoa kakkupohja hieman jäähtyneenä.
* **täytä makusi mukaan** marjoilla tai hedelmillä. Väleihin voit lisätä myös kermaa, rahkaa, tuorejuustoa yms. makua antamaan
* päällystä kakku kermavaahdolla tai muilla kuorutteilla ja koristele marjoilla, hedelmillä tai kakkukoristeilla.

**Voileipäkakku** (perusohje kinkkutäytteellä)

Pohja

12 isoa grahampaahtoleipäviipaletta

Kostutukseen

n. 1 dl kevytmaitoa tai lihalientä

Täyte

300 g palvikinkkua tai suolalihaa

3–4 (2 dl) maustekurkkua (hienonnettu)

2 prk (à 200 g) tuorejuustoa (ruohosipuli tai muu mieluinen maku)

1 iso punainen paprika

½ dl persiljaa

Koristeluun

1–2 prk (à 200 g) tuorejuustoa (esim. ruohosipuli)

100 g ohuen ohuita kylmäsavukinkkuviipaleita

10 kpl kirsikkatomaatteja

10 kpl oliiveja

50 g minisalaattisekoitusta

persiljaa

* Aloita voileipäkakun valmistaminen täytteestä. Hienonna palvikinkku ja maustekurkku. Lisää puolet tuorejuustosta. Sekoita.
* Leikkaa paprika hyvin pieniksi kuutioiksi. Sekoita paprika ja hienonnettu persilja loppuun tuorejuustoon.
* Leikkaa ohuelti leipäpalojen reunat pois. Leikkaa kaksi viipaletta kahtia, jotta voit latoa leivät tiiliskiviladontana. Levitä kolme leipäviipaletta vierekkäin leikkuulaudalle tuorekelmun päälle. Kostuta leipäviipaleet pullasudilla.
* Levitä 1/2 lihatäytteestä levylle. Kostuta leipäkerros aina ennen täytteen levittämistä. Levitä seuraavaan väliin paprikatäytettä ja kolmanteen väliin loppu lihatäyte.
* Kiedo voileipäkakku tuorekelmun sisään tiukaksi paketiksi. Anna vetäytyä yön yli jääkaapissa. Laita halutessasi voileipäkakun päälle leikkuulauta painoksi, jotta pinnasta tulee tasainen.
* Tasoita reunat tarvittaessa. Levitä tuorejuusto voileipäkakun pintaan ja reunoille.
* Koristele voileipäkakku täytteen aineksilla, käytä mielikuvitusta vapaasti.