



Prinsessa Pikkiriikin

HURVITTELUKAKKU

(tai okei Pikkiriikin mummu tämän keksi, mutta kuitenkin)

TARVITSET

*Aikuisen viereen
viisastelemaan ja auttamaan*

Hyvät hermot

*3 samanlaista (vähäsen isoa,
mutta ei liian isoa) lasia*

Mielikuvitusta koristeluun

Kakkuvuoaan

Sähkövatkaimen

*Ison kulhon taikinaa
varten*

*Voita tai margariinia
tai jotakin öljyä sen
vuoaan voiteluun
+ korppujauhoja*

POHJA

2–6 munaa

sokeria

vehnäjauhoja

perunajauhoja

1 tl leivinjauhetta

maailman kaamein irvistys

1. Ruinaa aikuiselta, että voidaanko PLIIS leipoa. Kun kyllä tähän ehkä tarvii niitä avuksi.
 2. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen (aikuinen voi auttaa)
 3. Mittaa ensimmäiseen lasiin niin monta munaa kuin mahtuu
 5. Mittaa seuraava lasi täyteen sokeria SAMAN KOHTAAN asti kuin ne munat.
 6. Mittaa viimeinen lasi vähän yli puolet vehnäjauhoa ja loput perunajauhoa.
 7. Sekoita jauhoihin se 1 tl leivinjauhetta.
 8. Tarkista, että kaikissa laseissa on saman verran!
- Sitten menee jännäksi.
9. Kaada NE MUNAT ja SOKERI isoon kulhoon ja SEKOITA sähkövatkaimella niin kauan että melkein taju lähtee tai okei sen verran aikaa, että ne on semmoisia vähäsen tönkköjä.
 10. Ota lusikka ja ihan VAROVAROVASTI sekoita ne jauhot sinne mömmeröön.
 11. Irvistä maailman kaamein irvistys – selvisit tähän asti!
 12. Voitele vuoka voilla tai pehmeällä margariinilla.
 13. Kaada korppujauhoja vuokaan ja heiluttele niin, että sitä menee vähintäänkin joka paikkaan. Siis joka paikkaan siinä vuoassa, ei keittiössä, muuten aikuisia voi hippasen ärsyttää tämä leipomishommeli.
 14. Kaada taikina sinne vuokaan.
 15. Kuiskaa aikuisen kanssa kolme kertaa “älä tule paha kakku, tule hyvä kakku”.
 15. Paista uunissa 175 astetta 30–45 minuuttia. Kakku on valmis kun se haisee hyvälle ja on semmoinen aika keltainen ja jämäkkä. Voi tökätä haarukalla keskelle ja jos ei ole taikinaa niissä piikeissä, niin sitten se on tosi hyvä.
 16. Pistä pohja jäähtymään

17. Leikkaa kolmeen kerrokseen tai jos et vielä saa käyttää puukkoja, niin kuin aikuisten säännöissä monesti on, niin káske sen aikuisen ite sitten leikata.



TÄYTE

Kaikkea mitä halutaan ja hurjasti, mutta jos haluat Pikkiriikin lempparia, niin tämä on se:

2 banaania

mansikoita

2 dl kermaa

2 dl rahkaa

mehua tai maitoa

1. Vaahdota kerma ja viskaa sinne ne kaikki muut jutut + sekoita ihan sekaisin.

2. Laita alimmainen kerros isolle lautaselle ja liruta ihan SUPERvarovasti sitä mehua tai maitoa siihen pohjalle vaikka lusikalla. Ei haittaa, jos lirvahtaa vähäsen enemmän, koska oikeastaan sellaiset MÖSSÖkakut ovat kaikista parhaita.

3. Länttää täytettä päälle ja toista niin kauan että koko kakku on ihan kokonainen.

PÄÄLLE

Vaikka iskän kalsarit (yök) eli kaikkea, mitä keksit, mutta tämä on Pikkiriikin lemppari:

Kermaa

Karkkeja

Mansikoita

Kirpeitä pääkalloja

Makkarasiivuja Makkaralle

Juustonaksuja

1. Vatkaa kerma ja länttäile sitä ympäri ämpäri kakkua
2. Iske päälle ne kaikki muut jutut (mutta älä iskän kalsareita hyi yök taju lähtee).



VÄHÄNKÖ
TULI HIENO!



