
ANNIN UUNISSA

Ihanimmat
leivonnaiset
jokaiseen
vuodenaikaan

32
uutta
ohjetta

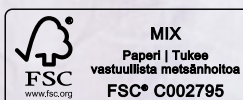


WSOY

Ensimmäinen painos
Kirja on päivitetty laitos kirjasta
Annin uunissa (2019)
© Tekijät ja WSOY 2019, 2026
Werner Söderström Osakeyhtiö
Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Reseptit ja stailaus Anni Paakkunainen
Valokuvat Anni Paakkunainen, Sofia Tietäväinen
ja Joanna Suomalainen
Graafinen suunnittelu Laura Ylikahri

ISBN 978-951-0-53225-6
Painettu EU:ssa
Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut:
tuotevastuu@wsoy.fi



ANNIN UUNISSA

Ihanimmat
leivonnaiset
jokaiseen
vuodenaikaan

Anni Paakkunainen

WERNER SÖDERSTRÖM OSAKEYHTIÖ
HELSINKI

SISÄLLYS



Lukijalle 8

Kotileipurin työvälineet ja tarvikkeet 12

Täydellinen kakkupohja 17

Sokerikakkupohja 20

Vaalea kakkupohja 21

Tumma suklaakakkupohja 21

Kakun kokoaminen ja leikkaaminen 23

Täytteet 26

Marja-hedelmämousse 27

Liivateeton suklaamousse 27

Valkosuklaamousse 28

Kinuskimousse 28

Kreemit ja kuorrutukset 29

Perinteinen voikreemi 30

Valkosuklaakreemi 30

Marenki-voikreemi 31

Italialainen marenki 31

Suklaakreemi 32

Koristeet 33

Marengit ilman uunia 34

Kukkasokeri 35

Erilaiset tyllat ja pursotukset 37



Kevät

Sitruunamutakakku **41**
Sitruunakeksit **42**
Kindertäytekakku **44**
Mehevä sitruunakakku **47**
Sitruunapiirakka marengilla **49**
Mangojuustokakku **53**
Sitruunajuustokakku marengilla **54**
Helpot rahkamunkit **57**
Vaniljadositsit **58**
Unidonitsit suolakaramellikuorrutuksella **61**
Kinuskitäytteiset munkit **62**
Kolme simaa **65**
Muna-riisipasteijat *MÖKKIOHJE* **67**
Bebe-leivokset **70**
Kalavoileipäkakku **72**
Feta-tomaattikakku **75**
Oliiviöljykakku **77**
Raparperipullavuoka **81**
Raparperipiirakka *MÖKKIOHJE* **83**
Raparperi-valkosuklaajuustokakku **84**
Raparperimehu **87**
Raparperi-mansikkakahvikakku **90**

Kesä

Mansikkakakku **95**
Kahden suklaan mansikkakakku **96**
Manteli-mansikkakakku **98**
Kirsikkahillokakku **101**
Jääkaappisämpylät *MÖKKIOHJE* **103**
Focaccia **104**
Helppo juhannuskakku *MÖKKIOHJE* **107**
Mokkapalat **111**
Oreo-juustokakku *MÖKKIOHJE* **112**
Mökkiviinerit *MÖKKIOHJE* **115**
Minttusuklaajuustokakku *MÖKKIOHJE* **116**
Kinuski-mustaherukkajäätelö *MÖKKIOHJE* **119**
Paistettu crumble-vadelmajuustokakku **121**
Mustikkarahkapullat *MÖKKIOHJE* **122**
Mummon mustikkapiirakka *MÖKKIOHJE* **125**
Rahkakakku **126**
Maailman parhaat mustikkamuffinit *MÖKKIOHJE* **129**
Kannellinen mustikkapiirakka **130**
Vanilja-marjapiirakkapelti *MÖKKIOHJE* **133**
Syntymäpäiväkakku **135**



Syksy

Laventeli-sitruunakakku **138**
Päärynäkuppikakut valkosuklaauorrutteella **141**
Puolukka-kinuskipullat *MÖKKIOHJE* **142**
Kardemummakierteet **144**
Amerikkalaiset kanelikierrepullat **147**
Perunagalette **148**
Omena-kinuskipiirakka **153**
Omenakaurapaistos *MÖKKIOHJE* **155**
Omenavispipuuro **157**
Mausteinen omenakakku **158**
Kantarellipiirakka **163**
Feta-kurpitsagalette **164**
Halloweenkakku **167**
Paras porkkanakakku **168**

Talvi

Täydellinen suklaakakku **173**
Äidin tiikerikakku **174**
Paistettava Daim-juustokakku **177**
Saaristolaisleipä **179**
Minikokoiset maustekakut **180**
Joulukakku **182**
Perinteinen ihannekakku **187**
Taatelikakku **188**
Joulupavlova **191**
Glögipäärynäpavlova **192**
Piparminttu-valkosuklaafudge **194**
Vaaleat piparkakut **197**
Salted caramel -piparipalat **198**
Karpalo-piparigalette **201**
Suolainen juustokakku **202**
Runebergintortut **207**
Laskiaiscroissantit **208**
Ruotsalaiset laskiaispullat **211**
Laskiaisen mutakakku **214**
Laskiaispiirakka **216**



Kiitokset 219
Hakemisto 220

LUKIJALLE

RAKASTAN LEIPOMISTA yli kaiken: se rentouttaa, inspiroi ja tuo kokonaisvaltaista iloa elämään. Innostukseni leipomiseen alkoi lapsuudenkodissa, mutta syveni erityisesti aikuistumisen kynnyksellä, kun aloin leipoa omassa kodissani ystäväilleni. Silloin syntyi myös leivontablogini *Annin Uunissa*, jonka kautta pääsen edelleen jakamaan loputonta intoani kauniisiin ja ennen kaikkea herkkulisiin leivonnaisiin.

Mielestäni leivonnaiset kuuluvat elämän kaikkiin tärkeisiin hetkiin – niin tavallisiin arkipäiviin kuin suuriin juhliin. Uskon, että kuka tahansa osaa leipoa, kun ohjeet ovat selkeät ja toimivat. Siksi haluan jakaa leivonnan iloa helposti lähestyttävien ja onnistumi-

sen tunteita tuovien reseptieni kautta. Minulle intohimolla valmistettu kaunis leivonnainen on kuin pieni taideteos, jonka haluan ikuistaa kameralla. Parasta on kuitenkin hetki, jolloin pääsen tarjoilemaan ja maistelemaan leivonnaisia yhdessä muiden kanssa. Läheisten ilo ja nautinto herkkujen äärellä on leipurille korvaamattoman palkitsevaa.

Meillä leivottiin paljon kotona, kun olin lapsi. Syntymäpäiväjuhlissa pöytä notkui toinen toistaan herkkuisemmista kakuista, pikkuleivistä, pullista ja jäätelöstä. Äitini teki aina kaiken alusta asti itse ja kokeili uusia reseptejä neljän lapsensa juhlissa. Ajattelin, että kaikissa perheissä leivotaan näin. Saimme usein upottaa pienet sormemme taikinaan, ja opin paljon jo lapsuudessa. Olen perinyt äidiltäni intoa ja taitoa leipoa ja nykyään rakastan sitä, että saan opastaa ja innostaa myös teitä leipomaan.

Inspiroidun valtavasti vuodenaajoista, satokausista ja niille ominaisista väreistä, tuoksuista ja mauista. On ihanaa seurata luontoa sen eri vaiheissa, varsinkin muutosvaiheissa. Suosikkivuodenaikani ovatkin kevät ja syksy, sillä niissä kummassakin tapahtuu maaginen muutos niin luonnon kuin raaka-aineiden suhteen. Rakkaudestani sesonkeihin halusin jakaa kirjani osiin vuodenaikojen mukaan. Samalla järjestin reseptit eri satokausien raaka-aineita ja tuttuja juhlapäiviä seuraillen.





Leivontafilosofiaani kuuluvat myös makumuistot ja perinteet. Osa ohjeista on äidiltäni perittyjä. Näistä syistä käytän leivonnassa luonnollisesti vehnäjuhoja, valkoista sokeria, voita ja kananmunia. Erityisruokavaliot ja allergiat ovat kuitenkin tätä päivää, ja olen siksi halunnut tarjota myös gluteenittomia ja vegaanisia vaihtoehtoja. Monesta ohjeesta löytyykin vinkit niiden muuntamiseen gluteenittomaksi ja vegaaniseksi.

Arvostan leipomisessa helppoutta ja joskus myös nopeutta. Siksi suunnittelin ohjeet selkeiksi ja merkitsin erityisen helpot ja nopeat reseptit erikseen. Ne löytyvät kirjasta vaikka kesämökillä valmistettaviksi ja ovat siellä kätevästi toteutettavissa.

Tämä kirja on kaikille, niin aloitteleville kuin kokeneillekin leipureille. Kirjan alussa keskityn tekniikoihin, suosikkileivontavälineisiin ja jokaisen täydellisen kakun lähtökohtaan: täydelliseen kakkupohjaan. Sen jälkeen kerron täytteistä, kuorrutuksista ja koristeista. Suosittelen vilkaisuun vinkit leivonnan perusteisiin. Ehkä löydät sieltä jotain uutta.

Tässä kirjassa leivon kaikki omat ja vuosien varrella osalle teistäkin tutuksi tulleet suosikit äidin raparperiirakasta sitruunamutakakkuun ja maailman parhaaseen suklaakakkuun. Kannan juhannuskakun laiturille, kerään kotimaiset mansikat pelloilta kakun päälle ja viimeistelen juustokakun silkkisellä marengilla. Yllätän mökkivieraat rapeilla sämpylöillä ja poimin mustikoita mummon mustikkapiirakkaan kotimetsästä. Herkuttelen syksyn väreillä ja satokauden antimilla ystävien kanssa ja pakkaan piparkakut

ja käsintehdyt fudget joulupaketteihin. Hymyilen onnesta saadessani jakaa nämä hetket juuri sinun kanssasi!

Espoossa 11.5.2026

Anni

Anni



"ANNI, SUN PITÄISI PERUSTAA BLOGI, johon jakaisit kaikki nämä ihanat ohjeet." Näin sanoi ystäväni Nina vuonna 2013. Eräänä sateisena syysiltana silloisessa kodissani Töölössä perustin leivontablogin ja laitoin sen nimeksi *Annin Uunissa*. Tarkoitukseni oli tallentaa reseptit paikkaan, jossa ne olisivat helposti ystäväni ja perheeni saatavilla. Ensimmäiset kuvat otin silloisella kännykälläni, ja muutamaa kuukautta myöhemmin sain syntymäpäivälahjaksi ensimmäisen oikean kamerani. Blogin perustaminen ja valokuvaaminen avasivat minulle täysin uuden maailman – sellaisen, joka johdatti minut yrittäjäksi vain kolme vuotta myöhemmin.

Rakastan ruokaa, viiniä ja kakkuja. Leipominen on minulle terapiaa, tapa rauhoittua, rentoutua ja ilmaista itseäni. Se oli pitkään rakkain harrastukseni, ja nykyään se on myös työni.

Minulla on vaaleanpunainen keittiö, haaveilen kakkoskodista Italiassa ja toivon, että kirsikkapuut kukkisivat ympäri vuoden. Olen äiti, yrittäjä, sisällöntuottaja, freelance-ruokatoimittaja, kirjailija, esteetikko, valokuvaaja ja pitkän linjan ammattivaikuttaja. Nykyään pyöritän Annin Uunissa Mediaa ja jaan arkeani ja reseptejäni sosiaalisessa mediassa nimellä @anninuunissa.

Saan säännöllisesti palautetta selkeistä, helposti lähestyttävistä ohjeista sekä kauniista sisällöstä, mikä merkitsee minulle valtavasti. Arvostan lukijoitani suuresti ja rakastan sitä, että saan teiltä viestejä onnistumisista, leivonnan ilosta ja siitä samasta innostuksesta, jota itse tunnen herkkujen parissa.

Olen valtavan onnellinen siitä, että juuri sinä pidät tätä kirjaa käsissäsi ja lähdet kanssani vuoden mittaiselle herkkumatkalle reseptieni pariin. Jos valmistat kirjan ohjeilla herkkuja ja jaat niistä kuvia Instagramissa, tägää mukaan @anninuunissa ja #anninleivontakirja, sillä haluan nähdä ja ihailla sinun versioitasi näistä herkuista.

@ANNINUUNISSA

WWW.ANNINUUNISSA.FI





KOTILEIPURIN TYÖVÄLINEET JA TARVIKKEET

LEIVONTA on haus Kempaa, kun käytössä on kauniit ja tarpeelliset työvälineet. Olen myös oppinut kanta-pään kautta, että ilman tiettyjä välineitä on vaikea saada aikaan huoliteltua ja kaunista lopputulosta. Et välttämättä tarvitse kaikkia tässä esiteltyjä tarvikkeita kirjan ohjeiden toteuttamiseen. Haluan kuitenkin kertoa, miten ja millä välineillä itse onnistun parhaiten.

MONITOIMIKONE

Käytän lähes aina monitoimikonetta vatkaukseen, taikainoiden sekoittamiseen ja pullan vaivaamiseen.

Näin käteni vapautuvat muulle tekemiselle ja onnistun taikinoissa paremmin. Tämän kirjan ohjeissa puhutaan vatkauksesta, jonka voit tehdä käsin vispilällä, sähkövatkaimella tai monitoimikoneella. Pitkät vatkaukset suosittelen tekemään monitoimikoneella tai sähkövatkaimella. Marenkivaahdot onnistuu parhaiten monitoimikoneella, jolla valkuaisvaahdoton saa runsaasti kuohkeutta ja tilavuutta.





NUOLIJA

Käytän nuolijaa kaikessa ja koko ajan. Nuolijalla on helppo sekoittaa taikina, käännellä mousset tasaisiksi ja kaapia kulhot puhtaiksi. Suosin puuvartisista nuolijoita, joiden pää on helppo irrottaa ja pestä. Tätä et ehkä tiennyt: kerään kauniita nuolijoita, ja ne ovat esillä studioni vaaleanpunaisessa keittiössäni.

KAKKUVUOKA

Laadukas kakkuvuoka on todella tärkeä väline leivonnassa. Oikein valittu kakkuvuoka takaa kauniisti paistetun ja tasaisen kakkupohjan. Laadukkaalla vuoalla varmistat siis, että kakkupohjasi onnistuu.

Käytän eniten halkaisijaltaan pieniä, mutta korkeareunaisia alumiinisia kakkuvuokia. Alumiiniset kakkuvuoat ovat kevyitä ja johtavat lämpöä tasaisesti paiston aikana, jolloin kakuista tulee kuohkeita ja tasaisia.

JÄÄHDYTSRITILÄ

Mitä teinkään ennen kuin omistin jäähdytysritilän? Nykyään minulla on niitä ainakin viisi. Jäähdytysritilällä leivonnaiset jäähtyvät tasaisesti, kun ilma kiertää myös alakautta. Tämä vaikuttaa leivonnaisen makuun ja koostumukseen. Vinkki! Melkein kaikissa uuneissa on irrotettava ritilä, joka ajaa saman asian.

PALETTIVEITSI JA RAAPPA

Käytän kakkujen kuorruttamiseen usein kreemejä ja marenkia. Paras väline kreemin levitykseen on mielestäni pitkä palettiveitsi. Jotkut pitävät kulmapalettiveitsestä, toiset suorasta. Minusta tämä on makuasia. Myös raappaa käytetään paljon. Minulla se on käytössä korkeiden kakkujen kuorrutuksessa ja pullan leivonnassa.

PYÖRIVÄ KAKKUALUSTA

Tätäkään ilman en enää pärjäisi. Pyörivän kakkualustan päällä kakut on helppo leikata, täyttää, kuorruttaa ja koristella. Lopputulos on tasaisempi ja siistimpi, oli sitten kyse pursotuksista tai tasaisesta pinnasta. Psst! Ikean pyörivä tarjotin on loistava tähän hommaan.

KEITTIÖVAAKA

Vaakaa olen pyrkinyt välttämään kirjan ohjeissa. Käytän sitä kuitenkin välillä punnitakseni täytteitä, jos haluan jokaiseen kakkukerrokseen saman verran täytettä. Joskus punnitsen myös pullataikinan nokareet, jotta saisin mahdollisimman tasalaatuisia pullia. Edistyneemmät leipurit tarvitsevat keittiövaakaa, ja sen hankinta kyllä kannattaa. Esimerkiksi macaron-leivoksia on riskialtista leipoa ilman vaakaa.

VINKKI!



Elintarvikevärejä, aromeja ja muita erikoistarvikkeita löydät leivontaan erikoistuneista liikkeistä ja verkkokaupoista.



MUFFINI- JA DONITSIPELLIT

Leivon paljon muffinsseja ja nykyään myös donitseja. Näitä varten omistan useamman muffinssi- ja donitsipellin. Jos mietit peltien tarpeellisuutta, tässä sinulle hyvä ajatusleikki. Paistaisitko kakun ilman vuokaa? Juuri niin. Myös muffinssit tulee aina paistaa pellillä, jotta niistä tulee kuohkeita ja ne kohoavat kauniisti. Paksu taikina lässähtää helposti, jos sen paistaa pelkästään paperisessa vuoassa.

Donitsipellillä saa helposti kauniita donitseja ilman vaarallista rasvankeittoa. Donitsipellillä paistetut donitsit ovat myös kevyempiä, koska ne paistuvat muotissa eivätkä rasvaan upottamalla.



LAADUKKAAT KAHVIKAKKUVUOAT

Löydät kirjastani kauniita kahvikakkuja, ja leivonkin niitä jokaisena vuodenaikana. Olen rakastunut kahvikakkujen lisäksi kauniisiin kahvikakkuvuokiin, joita olen keräillyt koristeeksi keittiöni. Laadukkaat alumiiniset kahvikakkuvuoat, joissa on mielenkiintoisia kuvioita, hurmaavat. Uskon, että kahvikakut ovat valtaamassa kotikeittiötä tulevaisuudessa yhä enemmän. Kahvikakut ovat perinteisiä, kauniita ja niin herkullisia, että ne sopivat kaikkiin tilanteisiin!

KAKKUALUSTAT

Teen kakut aina suoraan kakkualustoille, jolloin niiden siirtely helpottuu huomattavasti. Kakkualustat ovat tukevia paperisia tai pahvisia alustoja, joita on erikokoisia ja -paksuisia. Käytän itse eniten kultaisia ja valkoisia melko ohuita alustoja. Lisäksi valitsen aina kullekin kakulle halkaisijaltaan sopivan kokoisien alustan. Kun teet kakun suoraan kakkualustalle, voit siirtää kakkua kätevästi alustan avulla ilman, että siirtelet itse kakkua. Kakun siirtely on nimittäin aina jännittävää ja riskialtista.

TYLLAT JA PURSOTINPUSSI

Tyllistä eli pursotinteristä kysellään usein. Ehdoton vinkkini on käyttää metallisia tyllia ja tukevia pursotinpusseja. Markettien muoviset tyllat eivät ole yhtä hyvälaatuisia kuin erikoistarvikeliikkeistä saatavat tyllat. Laaduikkailla tyllillä pursotusjälki on siistiä ja pursottaminenkin helpompaa. Tyllia on erikokoisia ja -näköisiä. Suosikkejani ovat erilaiset tähtityllat, ja ne soveltuvat parhaiten myös aloittelevalle leipurille. Sivulta 37 voit lukea lisää pursotuksesta ja suosikkityllistäni.

DIGITAALINEN LÄMPÖMITTARI

Tässä kirjassa tarvitset lämpömittaria esimerkiksi kotitekoisten fudgejen valmistukseen. Ilman mittaria valmistus on haastavaa ja onnistuminen epävarmempaa. Myös marengit ja muut kotitekoiset karamellit vaativat usein mittarin onnistuakseen.

PUUTIKKU

Puhun monessa kakuohjeessa kypsyyden tarkistamisesta puutikulla. Käytän itse grillitikkuja tähän tarkoitukseen. Koska uuneissa ja niiden tehoissa on aina eroja, ovat kakkupohjien paistoajat viitteellisiä. Suosittelen siksi aina tarkistamaan kakun kypsyyden puutikulla: työnnä puutikku kakkupohjan keskelle ja nosta tikku. Kakkupohja on kypsä, kun tikkuun ei enää jää taikinaa.

PASTA- JA GEELIVÄRIT

Suosittelen kreemien, marenkien, taikainoiden ja täytteiden värjäämiseen aina paksuja pasta- tai geelivärejä. Nestemäiset värit juoksevat taikinan helposti. Lisää väriä cocktailtikulla vähän kerrallaan, kunnes saat toivomasi sävyn.

VANILJA

Vanilja tekee suklaasta suklaisempaa ja kermasta kermaisempaa. Se korostaa makuja ja tuo varsinkin leivonnassa muut aromit esiin. Käytän vaniljaa siis paljon tämänkin kirjan ohjeissa. Vaniljauutteen, -tahnan tai -aromin voit aina korvata ohjeessa vaniljasokerilla tai vaniljatangon siemenillä. Löydät vaniljatuotteet hyvin varustettujen kauppojen leivontahyllystä.

KAKKUJEN KOKO

Leivon usein pieniä kakuja, joiden halkaisija on noin 15–20 cm. Tähän on montakin syytä. Ensinnäkin pienet kakut ovat mielestäni söpömpiä. Pidän myös korkeista kakuista. Usein halkasijaltaan pienet kakkuni ovat korkeita, ja niistä riittää herkuteltavaa 10–12 hengelle. Kirjan ohjeissa useimmat kakut ovat siis tämän kokoisia. Voit kuitenkin paistaa kaikki kirjan kakkupohjat myös suuremmissa vuoissa. Tällöin kakuista tulee hiukan matalampia, mutta se ei vaikuta makuun. Jos haluat paistaa isossa vuoassa ison ja korkean kakun, voit tuplata taikinan ja täytteen.



Ø 15–20 cm

10–12 hengelle

Kakku-
pohjien
ohjeet ovat
sivuilla
20–21.

TÄYDELLINEN KAKKUPOHJA

SOKERIKAKKUPOHJA on mielestäni jokaisen täydellisen kakun perusta. Sokerikakkupohjan voi leipoa missä tahansa ja minkä tahansa kakun pohjaksi. Tarvitset vain muniä, sokeria ja jauhoja. Pohja leivotaan aina samalla tavalla, mutta sen voi maustaa eri tavoin esimerkiksi sitruunankuorella, kardemummalla tai vaniljalla.

Sokerikakkupohjan leipominen saattaa tuntua tavalliselta ja arkiselta. Olen kuitenkin oppinut, että välillä ne arkisimmat ja tutuimmat ohjeet ovat niitä vaikeimpia. Sokerikakkupohja esimerkiksi lässähtää helposti. Se myös saattaa kuivahtaa, halkeilla tai murentua leikatessa. Itse osaan nykyään välttää nämä ongelmat ja haluan opettaa niksini myös sinulle. Täydellisen kakkupohjan leipomiseen tarvitaan hyvä ohje ja toimivat välineet.

LASITEKNIikka

Opin lasitekniikan äidiltäni, joka taas oppi sen omalta äidiltään. Lasitekniikalla tarkoitetaan ohjetta, jossa jauhot, munat ja sokeri mitataan samankokoisiin lasihin niin, että kaikkia raaka-aineita on tilavuudeltaan saman verran.

ALUMIININEN VUOKA

Suosin alumiinisia vuokia sokerikakkupohjan paistossa, sillä ne kuljettavat lämpöä tasaisesti joka puolelle, jolloin paistotulos on tasainen ja kakkupohja ihanteellinen.

Muistilista:

- Käytä aina huoneenlämpöisiä kananmunia!
- Paista kakku uunin alatasolla 175 asteessa keskilämmöllä. Jos uunisi on todella tehokas ja kakkupohja tummuu herkästi, vähennä lämpöä. Uuneissa on aina eroja.
- Vähintään 10 minuutin vatkaus taikinalle takaa kuohkeuden.
- Lisää jauhot erissä siivilän läpi, jotta taikinan kääntely onnistuu helposti ja tasaisesti. Älä kääntele taikinaa liian rivakasti tai kakku saattaa lässähtää.
- Älä kopauttele taikinakulhoa. Sekin saattaa vaikuttaa taikinan lässähtämiseen.
- Voit jättää leivinjauheen pois kokonaan, sillä liika leivinjauhekin saattaa olla syy kakun lässähtämiseen. Itse laitan aina ripauksen leivinjauhetta.
- Älä avaa uunia kesken paiston tai kakku saattaa lässähtää. Voit avata uunin siinä vaiheessa, kun kakun pinta on hiukan tummunut (paistoaikaa on mennyt yli puolet) ja jos haluat lisätä päälle leivinpaperin tummumisen estämiseksi.
- Anna kakun jäähtyä vuoassa noin 5–10 minuuttia ja kumoa se sitten rutilälle jäähtymään. Rutilällä kakku jäähtyy tasaisesti, kun ilma kiertää myös alakautta. Tämä vaikuttaa myös kakun koostumukseen.
- Sokerikakkupohjan paistopinta kovettuu aina jonkin verran. Käänä kakku täytettäessä niin, että paistopinta jää alimmaiseksi.
- Itse teen kakkupohjan aina ajoissa, yleensä edellisenä päivänä. Joskus jopa pakastan pohjan ja leikkaan sen hieman jäisenä, jolloin kerroksista saa helposti tasaiset.
- Pakastettu kakku säilyy pakastimessa jopa pari kuukautta. Kakkupohjan sulatus on nopeaa, se sulaa huoneenlämmössä noin 1½–2 tunnissa koosta riippuen.



*”Iso vuoka,
matala kakku,
pieni vuoka,
korkea kakku.”*

Parhaat vinkkini kakkupohjien paistoon ja käsittelyyn:

- ▶ Muista aina ”Iso vuoka, matala kakku, pieni vuoka, korkea kakku”.
- ▶ Voitele ja jauhota kakkuvuoat aina huolellisesti. Alumiinisia vuokia ei välttämättä tarvitse jauhottaa, vaan pelkkä voitelu vuokaspraylla riittää. Jauhottukseen voit käyttää vehnäjauhoja, korppujauhoja, mantelijauhoja tai muita samantyyppisiä jauhoja.
- ▶ Tarkista kakun kypsyys aina puutikulla. Kun taikinaa ei jää tikkuun, on kakku valmis. Uuneissa on eroja, joten kaikkien ohjeiden paistoajat ovat aina viitteellisiä.
- ▶ Etkö omista korkeaa kakkuvuokaa? Voit vuorata kakkuvuoan reunat leivinpaperilla, jolloin saat siihen lisäkorkeutta.

- ▶ Jos raskas kakkutaikina ei meinaa kypsyä yhdessä vuossa, suosittelen jakamaan taikinan kahteen vuokaan tai paistamaan sen kahdessa erässä. Kakun paistoaika lyhenee, kun taikinaa on vähemmän. Kahdessa erässä paistaminen vie toki enemmän aikaa, ellei sinulla ole kahta samanlaista vuokaa käytössäsi, mutta onnistunut kakkupohja on usein ajankäytön arvoinen.
- ▶ Ellei ohjeessa toisin mainita, paista kakkupohja aina uunin keskitasolla ylä- ja alalämmöllä. Älä avaa uunia ensimmäisten 30 minuutin aikana, ettei kakkupohja lässähdä!
- ▶ Älä seisota kakkupohjaa vuossa, ettei se kostu. Ellei ohjeessa toisin mainita, anna kakun jäähtyä vuossa noin 10 minuuttia ennen sen kumoamista jäähdytysritilälle.
- ▶ Jos kakkupohja ei meinaa irrota vuoasta, voit vetää palettiveitsellä pitkin vuoan reunaa auttaaksesi kakkua irtoamaan. Voit myös naputella vuoan pohjaa kevyesti kumoamisen yhteydessä.
- ▶ Paista kakkupohjat aina etukäteen, mielellään edellisenä päivänä. Voit säilyttää kakkupohjat huoneenlämmössä hyvin peiteltynä esimerkiksi muovipussissa.
- ▶ Leikkaan kakkupohjat kerroksiin aina pyörivän kakkualustan päällä terävällä pitkällä leipäveitsellä. Pyöritän alustaa niin että kakkupohja liikkuu, mutta veitsi on paikallaan. Teen aina ensin viillot kerrosten aloituskohtiin ja tarkistan näin, että kerroksista tulee samanpaksuiset. Myös kakkusahalla saa tarkkaa jälkeä.
- ▶ Mehevien ja raskaiden kakkupohjien kostutus ei välttämättä ole tarpeen. Sokerikakkupohjan suosittelen sen sijaan aina kostuttamaan. Kostutus on myös makuasia. Itse kostutan kakkuja melko kevyesti, koska en tiedä mitään pahempaa kuin märkä kakku. Kakkujen tasainen kostuttaminenkin on taito, jonka opit leipomalla ja testailemalla.
- ▶ Moni pohtii korkeiden kakkujen leikkaamista. Se tapahtuu ihan yhtä helposti kuin matalien kakkujen leikkaus. Paras väline tähän on kuitenkin keittiöveitsi. Muista, että korkeasta kakusta leikataan syöjälle ohuempi siivu kuin matalasta!

ERIKOISRUOKAVALIOT

Olen merkinnyt kaikkien reseptien loppuun mahdolliset vinkit reseptin muuttamiseen gluteenittomaksi tai vegaaniseksi.

G

Gluteenittomuus:

Melkein kaikki ohjeet ovat muunneltavissa gluteenittomiksi vaihtamalla vehnä jauhot gluteenittomaan jauhoseokseen. Itse lisään mielelläni gluteenittoman taikinan sekaan aina hieman psylliumia, joka tuo gluteenittomaan taikinaan kaivatua sitkoa. Teen itse gluteenittoman jauhoseoksen sekoittamalla 70 % riisijauhoja ja 30 % perunajauhoja. Voit aina käyttää myös kaupasta löytyviä valmiita gluteenittomia jauhoseoksia. Tarkista silloin, onko seoksessa jo psylliumia. Gluteeniton variaatio on merkitty ohjeen yhteyteen G-symbolilla.

V

Vegaanisuus:

Kananmunat voi usein korvata banaani- tai omenasoseella. Voin voi korvata maidottomalla margariinilla. Maitopohjaiset aineet ovat helposti korvattavissa vastaavilla kasvipärisillä tuotteilla, ja nykyään markkinoilla on jopa vegaanista tuorejuustoa. Suosittelen rohkeasti testailemaan vegaanisia vaihtoehtoja. Saan nykyään paljon positiivista palautetta lukijoilta, jotka ovat onnistuneesti testanneet vegaanisia ohjeitani. Vegaaninen variaatio on merkitty ohjeen yhteyteen V-symbolilla.

M

Maidottomuus:

Maidoton variaatio on merkitty ohjeen yhteyteen M-symbolilla.

SOKERIKAKKUPOHJA

kananmunia
sokeria
vehnäjauhoja 70 %
perunajauhoja 30 %
½–1 tl vaniljasokeria
(½ tl leivinjauhetta)

TUMMA SOKERIKAKKUPOHJA

Korvaa 30 % ohjeen jauhoista tummalla makeuttamattomalla kaakaojauheella.



Käytä ohjeessa gluteenitonta jauho-seosta tai perunajauhoja.

VINKKI!



Suosin kakkupohjassa Dansukker Siro erikoishienoa sokeria, joka vaahdotuu helposti ja tekee pohjasta kuohkeamman pienikiteisyytensä ansiosta.

VINKKI!



Mausta kakkupohja oman makusi mukaan kanelilla, kardemummalla, sitruunan-kuorella tai muilla mausteilla. Lisää mausteet jauhojen sekaan.

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen. Mittaa kananmunat, sokeri ja jauhot kolmeen samankokoiseen lasiin, niin että kaikkia aineksia on saman verran. Huom! Perunajauhoja laitan 30 % jauhojen kokonaismäärästä ja vehnäjauhoja 70 %. Mittaa vaniljasokeri sokerin sekaan ja leivinjauhe jauhojen sekaan.

Kaada munat ja sokerit monitoimikoneeseen ja vatkaa aluksi keskiteholla 1 minuutti. Lisää tehoa ja jatka vatkaamista noin 10 minuuttia, kunnes muna-sokerivaahdoton hyvin vaaleaa ja kuohkeaa. Voit vatkata muna-sokerivaahdon myös sähkövatkaimella.

Voitele ja jauhota kakkuvuoka. Jos käytät alumiinista vuokaa, pelkkä voitelu riittää. Suosittelen vuokasprayta.

Lisää jauhot kolmessa erässä siivilän läpi muna-sokerivaahdoton ja kääntelevä varovasti nuolijalla tasaiseksi. Huom! Sokerikakkutaiquinaa ei kannata käännellä liikaa eikä liian voimakkaasti. Kun taikina on tasaista, kaada se voideltuun kakkuvuokaan.

Paista kakkua uunin alatasolla 175 asteessa noin 35–45 minuuttia. Tarkista kypsäys puutikulla. Kakku on kypsä, kun tikkuun ei tartu taikinaa. Huom! Paistoaika vaihtelee näin: 3 munan kakku (ø 15 cm) noin 35 minuuttia ja 4–5 munan kakku (ø 20 cm) noin 45 minuuttia. Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa ja kippaa se sitten jäähdytysritilälle. Leikkaa kakku jäähtyneenä kolmeen osaan tai pakasta se.



VINKKI!



VAALEA KAKKUPOHJA

100 g voita
4½ dl vehnä jauhoja
3 dl sokeria
1½ tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
1 tl vaniljasokeria
3 kananmunaa
2½ dl maitoa
1 tl vanilja-aromia



Vaihda jauhot gluteenittomaan jauhoseokseen ja sekoita ½ tl psylliumia nesteseokseen. Jos käytät valmista jauhoseosta, tarkista, onko seoksessa jo psylliumia.



Käytä kauramaitoa ja maidotonta margariinia maidon ja voin sijaan.

Laita uuni kuumenemaan 170 asteeseen. Sulata voi kattilassa tai mikrossa ja jätä jäähtymään. Voitele ø 15 cm:n korkea kakkuvuoka. Mittaa kuivat aineet isoon kulhoon ja sekoita. Vispaa kananmunat kevyesti voin joukkoon. Lisää maito ja vanilja-aromi ja sekoita. Lisää voi-maitoseos jauhujen joukkoon.

Käänteile taikina tasaiseksi nopeasti nuolijalla, mutta älä sekoita liikaa. Kun taikina on tasaista, kaada se kakkuvuokaan. Paista uunissa noin tunti. Tarkista kypsyyt puutikulla. Anna jäähtyä noin 15 minuuttia vuoassa ja kumoa kakku rutilälle jäähtymään.

VINKKI!



Tuplaa taikina, jos teet isomman kakun. Tässä ohjeessa tulee erityisesti ottaa huomioon uunien erot, sillä paistoaika voi vaihdella alle tunnista yli tuntiin ja tuplataikinan kohdalla voi mennä vielä kauemmin. Voit peittää kakun leivinpaperilla paiston loppuvaiheessa, jos kakku saa liikaa väriä.

TUMMA SUKLAAKAKKUPOHJA

4 dl vehnä jauhoja
4 dl sokeria
3 dl tummaa kaakaojauhetta
2 tl ruokasoodaa (tai 3–4 tl leivinjauhetta)
½–1 tl suolaa
2 dl maitoa
¾ dl kookosöljyä (tai auringonkukkaöljyä tms.)
2 kananmunaa
2 tl vanilja-aromia
2 dl kuumaa kahvia (tai kuumaa vettä)



Vaihda jauhot gluteenittomiin jauhoihin viereisen ohjeen mukaan.



Korvaa kananmunat esimerkiksi 2 dl:lla makeuttamatonta omenapyyrettä tai banaanisostetta ja käytä kaura-, manteli- tai soijamaitoa.

Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.

Sekoita jauhot, sokeri, kaakao, ruokasooda ja suola isossa kulhossa. Sekoita toisessa kulhossa maito, öljy, kananmunat ja vanilja-aromi. Lisää nestemäiset ainekset jauhoseokseen hiljalleen koko ajan sekoitellen. Jatka sekoittamista ja lisää kuuma kahvi hiljalleen koko ajan sekoittaen, kunnes taikina on tasaista.

Voitele kaksi ø 18–20 cm:n kakkuvuokaa vuokaspraylla tai voilla. Voit myös paistaa kakun yhdessä vuoassa. Jos käytät irtopohjavuokaa, pingota kakkuvuonan pohjalle leivinpaperi ja vuoraa reunat reunaleivinpaperilla tai voitele ne.

Jaa taikina vuokiin ja paista noin 30–35 minuuttia. Jos paistat kakun yhdessä vuoassa, paistoaika on reilu tunti. Tarkista kypsyyt puutikulla. Anna kakkujen jäähtyä vuoassa noin 10 minuuttia ja kumoa ne sen jälkeen rutilälle jäähtymään. Tasoita kakkujen pinta veitsellä ennen täyttämistä ja leikkaa kakku kahteen kerrokseen. Jos leivoit yhden kakun, saat 2–4 kerrosta riippuen vuoan koosta.

Öljyn sijasta voit käyttää reseptissä myös sulaa voita. Tummalla sokerilla leivottaessa kakku saa ihanan karameellimaisen vivahteen.



VINKKI!



Mitä pienempi vuoka, sitä paksumpi moussekerros ja toisinpäin.



KAKUN KOKOAMINEN JA LEIKKAAMINEN

KÄYTÄN PALJON ERILAISIA mousetäytteitä ja siksi kokoan kakun aina samaan vuokaan, jossa sen paistoin. Mousetäytteet ovat usein täyttövaiheessa pehmeitä, jopa valuvia. Kakkuvuoassa ne maustuvat ja kiinteytyvät. Samalla kakusta tulee tasainen ja maukas, kun maut tekeytyvät yön yli jääkaapissa. Kakkuvuoka kannattaa vuorata leivinpaperilla tai kelmulla ennen täyttöä, jotta saat kumottua kakun vuoasta helposti ja rikkoutumatta ulos.

TÄYDELLISEN KAKUN KOKOAMISEEN TARVITTAVIA VÄLINEITÄ

laadukas kakkuvuoka
pyörivä kakkualusta
pahvinen kakkualusta
palettiveitsi tai raappa
reunakalvo

1. Leikkaa kakkuvuoan pohjalle leivinpaperista vuoan kokoinen pyörölä. Vuoraa kakkuvuoan reunat leivinpaperilla tai siihen varta vasten tarkoitettulla reunaleivinpaperilla. Saat leivinpaperin kiinnittymään näppärästi vuokaan suihkuttamalla vuokaan hiukan vuokasprayta tai voitelemalla reunoja voilla.

2. Leikkaa kakku kolmeen kerrokseen sahalaitaisella veitsellä. Tasoita ensin kakun kohonnut pinta. Saat helpoiten tasaiset kerrokset, kun viillät ensin kakun pintaan viillot oikeisiin kohtiin. Pyörivä kakkualusta helpottaa kakun leikkausta, kun voit pyörittää kakkua ja pitää veistä paikoillaan. Nosta yksi kakkupohja vuokaan ja kostuta se kevyesti pullasudilla. Valitse pohjalle tasaisin

pala: kun kumoat kakun, pohjasta tulee kakun pinta.

3. Lisää mousetäyte ja tasoita moussen pinta. Kakun moussekerroksista saa tasaiset esimerkiksi jakamalla moussen ennen täyttöä kahteen samankokoiseen kulhoon. Jos olet erityisen tarkka, voit punnita moussen erikseen.

4. ja 5. Lisää keskimäinen kakkupohja, kostuta se, lisää toinen kerros moussea ja tasoita. Halutessasi voit tässä vaiheessa painaa tuoreita marjoja mousseseen, jos haluat lisämakua täytteeseen.

6. ja 7. Nosta kolmas kakkupohja moussen päälle. Halutessasi voit

kostuttaa myös sen kevyesti. Peitä kakkuvuoka kelmulla ja laita kakku hyttymään ja maustumaan jääkaappiin yön yli.

8. Kumoa kakku pahvisen kakkualustan päälle pyörivälle kakkualustalle. Aloita kreemitys nostamalla kreemiä kakun päälle. Pyöritä kakkualustaa ja levitä kreemiä kakun pintaan palettiveitsellä. Näin saat kauniin tasaisen pinnan. Levitä kreemiä ensin ns. ”murukerros” eli kerros, johon saa tarttua kakkupohjan pinnasta muruja tai värejä. Käytä kakku jääkaapissa, jolloin kreemin pinta kovettuu. Levitä sitten murukerros päälle toinen, tasaisempi kerros kreemiä.



Päivitettyssä Annin uunissa
-leivontakirjassa on
32 uutta reseptiä ja lukuisia
vanhoja suosikkeja!



ANNI PAAKKUNAINEN näyttää, miten leivot jokaisen vuodenajan klassikot ja yllättäjät: munkkeja vappupiknikille, ihanimmat leivonnaiset kesäjuhliin ja mökkilaiturille, herkkuja syksyn sadosta ja kaikkien aikojen joulun. Anni ohjeistaa myös tekemään täydellisen kakkupohjan sekä täytteitä, kreemejä ja koristeita, joilla toteutat kaikki elämäsi täytekekut. Selkeät ja takuuvarmat reseptit on suunniteltu kaiken tasoisille kotileipureille. Myös gluteenitonta tai vegaanista ruokavaliota noudattavat on otettu huomioon. Annin tavoitteena on ollut luoda luottokumppani: selkeä ja helposti lähestyttävä leivonnan käsikirja, joka tekee tärkeistä hetkistä entistä erityisempiä.

Anni Paakkunainen on suosittu ja palkittu Annin Uunissa -median perustaja, ruokavaikuttaja, yrittäjä ja esteetikko, joka ammentaa inspiraationsa vuodenaajoista, juhlista ja niiden parhaista raaka-aineista. Anni tunnetaan erityisesti kinuski- ja sitruunaleivonnaisistaan, mutta omaksi suosikikseen hän nimeää maailman parhaan porkkanakakun, jonka tarina sai alkunsa vuosia sitten tukholmalaisessa kahvilassa.

	
www.wsoy.fi	68.24 ISBN 978-951-0-53225-6

Kannen kuvat Joanna Suomalainen
Kannen suunnittelu Laura Ylikahri