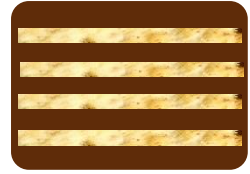


Rex-kakku * radiokakku * keksikaakku



Rex-kakku kuuluu monen ihmisen mukaviin lapsuusmuistoihin. Kakku valmistuu ilman uunia.

Alkuperäisen reseptin mukaisia Rex-keksejä ei ole enää myynnissä. Esimerkiksi eestiläisiä keksejä myyvissä kaupoissa löytyy sopivia. Kakkuja on nykyään tehty myös Digestive-kekseistä tai niiden tapaisista sekä voileipäkekseistä. Kovat keksit kostutetaan maidolla.

Ainekset

- 250 g kookosrasvaa
- 2 munaa
- 3 dl tomusokeria (vanhassa reseptissä 6 rkl sokeria)
- 1 dl kaakaojauhetta tai tummaa suklaata sulatettuna
- noin 25 - 30 kpl neliskulmaisia keksejä



1. Vuoraa suorakaiteen muotoinen vuoka muovikelmulla tai alumiinifoliolla.
2. Sulata kookosrasva mikroaaltouunissa tai liedellä miedolla lämmöllä.
3. Sekoita kaakaojauhe kookosrasvaan ja hämmennä seos tasaiseksi. Hieman sokeria kaakaojauheen joukossa estää paakkujen muodostumista.
4. Vatkaa munat ja tomusokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
5. Sekoita jäähtynyt rasva vaahtoon.
6. Levitä vuon pohjalle kerros suklaatahnaa. Asettele sen päälle yksi kerros keksejä. Peitä suklaatahnalla ja jatka vuoron perään. Päällimmäiseksi tulee suklaatahnaa.
7. Kumoa kakku alustalle ja sivele loput tahnasta reunoille.
8. Laita jääkaappiin vähintään tunniksi tai yli yön.
9. Kakkua voi koristella tomusokerilla (kakku-paperista leikatuin sabluunoin).

Kuvassa Fazerin taloussuklaalevyjä vuodelta 1966.

Rex-kakun resepti oli päällyspaperissa. Levyn takana oli myös kuva, jossa nainen tarjoilee suklaakakkua.

