

TRANGIAUUNI

TARVIKKEET

- Trangia
- Mieluiten kaasupoltin ja kaasua
- Patahanskat/nahkahanskat
- Silikoni- tai foliovuoka (valinnainen)

Tee näin:

1. Voitele pienempi kattila sisäpuolelta kokonaan, myös isomman kattilan pohja voidellaan. Lisää näihin kohtiin vielä korppujauhoja, jotta valmis pohja irtoaa nätisti kattilasta.
2. Käytä kantta paistinpannuna. Vuoraa pannu foliolla ja levitä sen jälkeen noin sentin kerros hiekkaa paistinpannulle. Huom! Älä missään nimessä käytä teflonpannua! Muuten teflonpinta on pilalla. Hiekkaa ei myöskään kannata levittää liian paksua kerrosta, koska muuten trangian kansi sulaa.
3. Täytä poltin täyteen, sytytä trangia ja laita hiekka paistumaan. Aseta pienempi kattila hiekan päälle ja kaada taikina siihen. Aseta sitten isompi kattila ylösalaisin pienemmän päälle. Voit vähän "kierittää" kantena olevaa kattilaa, jotta reuna hieman uppoaa hiekkaan.
4. Paistamiseen menee kaksi täyttä polttimollista sinolia tai marinolia. Kaasu- tai multifuel-poltinta ei kannata käyttää täydellä teholla, koska pohja palaa helposti. Noin 3/4 täydestä tehosta antaa parhaan tuloksen.
5. Nyt on täytekakun valmistuksen jännittävin hetki. Nosta kattilat varovaisesti pois hiekan päältä. Kokeile tikulla pohjan kypsyys. Jos tikkuun ei jäänyt taikinaa, heitä hiekat menemään ja sammuta poltin. Paistoaika voi vaihdella 20–50 min välillä kakusta riippuen.
6. Käännä pienempi kattila ylösalaisin ja jollei kakkupohja irtoa itsestään, lyö muutaman kerran kattilan pohjaan. Välillä kakkupohja irtoaa itsestään kattilasta, välillä joutuu käyttämään puukkoa apuna.

Mutakakku (Luontohaaste.fi)

100 g suklaata

100 g voita

1,5 dl sokeria

2–3 kananmunaa

1,5 rkl kaakaojauhetta

Lisäksi tarvitset Trangian kaksi eri kokoista kattilaa ja kannen, leivinpaperia ja kiviä tai hiekkaa.

1. Sulata ja sekoita kaikki ainekset keskenään kattilassa miedolla lämmöllä.
2. Vuoraa Trangian pienempi kattila leivinpaperilla, jonka voi sipaista rasvalla. Kaada taikinaseos leivinpaperilla vuorattuun kattilaan.
3. Asettele Trangian isomman kattilan pohjalle pieniä suhteellisen samankokoisia kiviä tai hiekkaa tasaisesti niin, että pohja suunnilleen peittyy.

4. Aseta pienempi kattila, jossa taikina on, isomman kattilan päälle ja paista matalalla lämmöllä lopputulosta tarkkaillen noin 30–45 minuuttia. Muista pitää kantta kattiloiden päällä. Kattiloiden välissä kuumenevat kivet kypsentävät kakkua hiljalleen.
5. Halutessasi voit tehdä kattilan kannen päälle pienet kynsitulet, jotka lämmittävät kakkua paremmin myös ylhäältä päin.

HUOM! Voit paistaa kakun myös uuniohjeen mukaisessa uunissa. Valinta on sinun 😊

Täytekakku

- 2–3 kananmunaa
 - 1 dl sokeria
 - 1 dl vehnä jauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
1. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi, vaaleaksi vaahdoksi.
 2. Sekoita vehnä jauhot ja leivinjauhe keskenään.
 6. Siivilöi jauhoseos muna-sokerivaahdon joukkoon. Sekoita taikina tasaiseksi varovaisesti nostellen, jotta vaahto ei laske. Kaada taikina vuokaan ja tasoita pinta.
 7. Kypsennä
 8. Koristele

VEGAANINEN PORKKANAKAKKU (Chocochili)

- 2,25 dl hienoksi raastettua porkkanaa
- 1,75 dl fariinisokeria tiiviiksi puristettuna
- 1 dl öljyä
- 0,75 dl soijamaitoa tai vettä
- 2,75 dl vehnä jauhoja
- 0,25 dl perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 0,5 tl soodaa
- Ripaus suolaa
- 1 tl kanelia
- 1 tl neilikkaa

Kuorrutus:

- 50 g margariinia
 - 100 g maustamatonta soijatuorejuustoa
 - 1 dl tomusokeria
 - 1 tl vaniljasokeria
 - (mantelirouhetta)
1. Voitele kakkuvuoka margariinilla ja pyörittele vuoassa vehnä jauhoja, kunnes vuoan sisäpinta on tasaisesti jauhotettu.

2. Mittaa kulhoon fariinisokeri, öljy ja soijamaito. Sekoita.
3. Sekoita toisessa kulhossa kuivat aineet ja lisää ne sokeriseokseen. Sekoita joukkoon vielä raastettu porkkana.
4. Kaada taikina jauhotettuun vuokaan ja paista sitä noin 45 minuuttia tai kunnes kokeilutikkuaan ei enää tartu taikinaa.
5. Anna jäähtyä.
6. Sekoita kuorruteen aineet yhteen ja levitä se kakun päälle. Koristele kakku mantelirouheella.