SACHER-MOKKAPALAT 24 palaa/30 minuuttia + jähmettyminen 1 tunti

Nyt yhdistetään mokkapalat ja sacherkakku! Syksyn uuden suosikkileivonnaisen hedelmäinen yllätys ovat taikinaan piilotetut mangopalat.

|  |  |
| --- | --- |
| POHJA | |
| 1 (450 g) | Mango |
| 200 g | Voita tai margariinia |
| 1 dl | Kuohukermaa |
| 4 dl | Vehnäjauhoja |
| ½ dl | Kaakaojauhetta (tummaa) |
| 1 rkl | Leivinjauhetta |
| 4 | Kananmunaa |
| 2 dl | Sokeria |
| KUORRUTUS | |
| 1 prk (300 g) | Aprikoosimarmeladia |
| 200 g | Tummaa suklaata |
| 1 dl | Kuohukermaa |
| ½ dl | Lämmintä kahvia |
|  | Kookoshiutaleita |
| 1. Huuhtele ja kuori mango. Leikkaa pieniksi paloiksi ja poista siemen. Levitä palat leivinpaperille syvälle uunipellille. 2. Sulata rasva ja yhdistä se kerman kanssa. Anna jäähtyä hetki. Yhdistä toisessa kulhossa jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe. 3. Vaahdota munat ja sokeri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita rasva-kerma-seos vaahtoon ja siivilöi kuivat aineet joukkoon. Sekoita vain sen verran, että ainekset sekoittuvat. Levitä taikina mangopalojen päälle. Paista 200-asteisessa uunissa 12-15 minuuttia. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. 4. Levitä marmeladi kakulle. Paloittele suklaa. Kuumenna kerma kattilassa kiehumispisteeseen ja ota pois liedeltä. Lisää suklaa ja kahvi. Sekoita tasaiseksi ja anna jäähtyä hetki. Kaada kuorrute piirakan keskelle. Anna valua reunoja kohti ja levitä lastalla tasaiseksi. Koristele kookoshiutaleilla ja laiyta jääkaappiin jähmettymään tunniksi. | |