TAIVAALLINEN SUKLAAKAKKU

Tämä täyteläisen suklainen kakku on rakkautta ensi suupalalla! Vadelmakastike täydentää makuelämyksen.

ESITYÖT: 20 minuuttia

PAISTOAIKA: 20 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 2 dl | Muscovado-tai fariinisokeria |
| 100 g | Maitosuklaa-rouhetta |
| 2 dl | Lämmintä vettä |
| 150 g | Suolatonta voita |
| 2 ½ dl | Vehnäjauhoja |
| 1 ½ tl | Leivinjauhetta |
| 1 dl | Kaakaojauhetta |
| ½ tl | Suolaa |
| ½ dl | Mantelirouhetta |
| 3 | Munaa |
| 2 rkl | Tomusokeria |
| 3 dl | Vadelmasosetta |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:  Kaloreita 362, rasvaa 20.7 g (tyydyttynyttä rasvaa 11.3 g), hiilihydraattia 39.5 g  GLUTEENITON: ei  LAKTOOSITON: ei | |
| TARJOILUVINKKI:   * Tarjoa kakkua jälkiruoaksi tuoreiden vadelmien ja vaniljasokerilla maustetun kermavaahdon kera | |
| 1. Vuoraa irtopohjavuoka, Ø noin 23 cm leivinpaperilla. Sekoita kasarissa sokeri, suklaa, voi ja 2 dl lämmintä vettä. Kuumenna sekoitellen, kunnes suklaa on sulanut. Nosta kasari liedeltä ja anna suklaasulan jäähtyä 10 minuuttia. Säädä uuni + 175 °C. 2. Sihtaa jauhot, leivin- ja kaakaojauhe taikinakulhoon. Lisää suola ja mantelirouhe. Sekoita joukkoon suklaasula ja munat yksitellen. 3. Kaada taikina vuokaan. Paista uunissa noin 20 minuuttia. Kokeile kypsyys tikulla; kun taikina ei tartu tikkuun, kakku on kypsä. Anna kakun jäähtyä vuoassa noin 20 minuuttia. Irrota kakku vuoasta ritilälle jäähtymään. 4. Sihtaa kakun päälle tomusokeria ja tarjoa vadelmasoseen kera. | |