PÄÄSIÄISKAKKU 16 annost, yli 60 minuuttia

Suklainen pääsiäistäytekakku maistuu appelsiiniltaja mangorahkalta. Kuorruta kakku suklaamoussella ja kasaa pinnalle pääsiäimunia

|  |
| --- |
| POHJA  |
| 3  | Kananmunaa |
| 2 ½ dl | Sokeria  |
| 50 g  | Voita sulatettuna |
| 1 dl  | Maitoa |
| 3 dl | Vehnäjauhoja |
| ½ dl  | Tummaa kaakaojauhetta |
| 2 tl | Leivinjauhetta  |
| KOSTUTUS |
| 1 ½ dl | Appelsiinimehua  |
| TÄYTE  |
| 2 prk ( à2 dl) | Ihana mangorahkaa |
| 1 tlk (2 dl) | Laktoositonta vispikermaa  |
| 1½ dl  | appelsiinimarmeladia |
| PINNALLE  |
| 2 tlk (à dl) | Laktoositonta vispikermaa |
| 100 g  | Tummaa leivontasuklaata (55 %) |
|  | Linnunmunia (maitosuklaarae) |
| 1. Valmista kakkupohja. Voitele ja jauhota pieni irtopohjavuoka ( Ø 18 cm). Taita kaksi leivinpaperiarkkia kaksinkerroin. Laita arkit kiertämään vuoan sisäreunoja.
2. Vaahdota kananmunat ja sokeri kuohkeaksi. Lisää keskenään sekoitettu voisula ja maito. Yhdistä jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe keskenään. Lisää jauhoseos taikinaan. Kääntele tasaiseksi taikinaksi. Vältä turhaa sekoittamista, ettei taikina sitkisty. Kaada taikina vuokaan.
3. Paista 175 asteessa uunin alatasolla noin 50 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Peitä vuoka leivinpaperilla paistamisen loppuvaiheessa, jos pinta tummuu liikaa. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä. Leikkaa pohja kolmeen osaan.
4. Vaahdota täytteen kerma ja lisää rahkat kermavaahtoon. Sekoita tasaiseksi.
5. Nosta alin kerros tarjoiluvadille. Kostuta appelsiinimehulla. Levitä ensin appelsiinimarmeladia ja sitten mangorahkakermaseosta päälle. Kostuta ja täytä seuraava väli samoin. Kostuta myös kakun pinta. Pane kakku peitettynä jääkaappiin tekeytymään mielellään yön yli.
6. Tasoita täyte kakun reunoille tarvittaessa. Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Sulata paloiteltu suklaa miedolla lämmöllä kattilassa, siirrä isompaan kulhoon ja anna jäähtyä kädenlämpöiseksi (+ 37 °C).
7. Sekoita ¼ kermasta suklaan joukkoon kaapimella käännellen. Lisää tämän jälkeen loppu kermavaahto ja kääntele tasaiseksi. Vältä turhaa sekoittamista.
8. Levitä suklaamousse heti kakun pinnalle ja reunoille, jotta se ei ehdi jähmettyä. Koristele pienillä suklaamunilla lähellä tark´joamista, jotta makeisten pinta ei sula.
 |

