SUKLAATÄYTEKAKKU



Tämä aina suosittu, voimakkaanmakuinen suklainen kerroskakku on kuorrutettu suklaamassalla tai suklaavoikreemillä ja sopii erinomaisesti syntymäpäiväkutsuille ja muihin juhliin. Kuvan kakussa ei ole kananmunaa, maitoa eikä pähkinää. Kakku on erityisen vaikuttava kaikista, jotka tietävät miten lättänöitä ja masentavia jotkin vegaanitekeleet saattavat olla. Kakun salaisuus on, että se on paistettu kahdessa vuoassa, kumpikin kakkupohja on halkaistu, väleissä on täytettä ja koko kakku on kuorrutettu.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN** **Valmisteluaika:** 25 minuuttia**Kypsennysaika:** 40 minuuttia **10-12 hengelle**  |
| KAKKUUN  |
|  5 ¼ dl (340 g) | Vehnäjauhoja |
| 4 ¾ dl (400 g) | Sokeria  |
| 1 ¾ tl | Ruokasoodaa |
| 1 1/3 dl (55 g) | Pähkinätöntä kaakaojauhetta  |
| ¼ tl | Suolaa |
| 4 ½ dl  | Makeuttamatonta soijamaitoa tai vettä |
| 1 dl  | Maissiöljyä tai muuta pähkinätöntä kasviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 1 ½ rkl  | Valkoviinietikka |
| 1 ½ tl | Vanilja-aromia  |
| **KUORRUTTEESEEN**  |
| 2  | Annosta suklaamassaa tai 1 annos suklaakreemiä  |
| **KORISTELUUN**  |
| 45 g  | Ylimääräistä suklaata, josta vedetään lastuja perunankuorimaveitsellä, tai tuoreita marjoja.  |
| 1. Kuumenna uuni +180ºC-asteiseksi. Voitele ja vuoraa leivinpaperilla kaksi pyöreää, Ø 20 cm:n kokoista vuokaa.
2. Siivilöi isoon kulhoon jauhot, sokeri, sooda, kaakaojauhe ja suola. Sekoita toisessa kulhossa nesteet: soijamaito tai vesi, öljy, viinietikka ja vanilja-aromi ja lisää ne jauhojen joukkoon. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
3. Jaa taikina kahteen vuokaan ja tasoittele pinta veitsellä tai lastalla tasaiseksi. Paista kakkupohjia uunissa noin 40 minuuttia, niin että ne ovat nousseita ja tuntuvat koskettaessa kiinteiltä.
4. Anna kakkujen jäähtyä vuoissaan 10 minuuttia ja kumoa ne sitten ritilän päälle. Irrota leivinpaperit ja anna jäähtyä kokonaan. Halkaise kumpikin kakkupohja kahdeksi levyksi.
5. Tee sillä aikaa suklaamassa kohdan mukaan tai valmista suklaavoikreemi. (Suklaamassan ohje on ohjeessa tumma suklaakakku)
6. Nosta halkaistut pohjat päällekkäin ja levitä väleihin puolet täytteestä. Levitä loput kakun päälle ja sivuille ja viimeistele veitsellä kakkuun epätasainen pinta. Ripottele kakun pinnalle suklaalastuja tai marjoja.
 |
| **Katso** gluteeniton kakun ohje alta.  |
| **MUUNNELMA** Valmista suklaavoikreemi, joka on kevyempi, enemmän lasten makuun oleva täyte. Mittaa kulhoon 175 g maidotonta levitettä, 7 ½ dl (450 g) tomusokeria ja 6 rkl kaakaojauhetta (tarvittaessa pähkinätöntä). Lisää 2 tl vanilja-aromia. Sekoita ainekset vähitellen puukauhalla sekaisin ja vatkaa seos sitten sileäksi ja ilmavaksi.Jos sinun ei tarvitse välttää maitotuotteita, käytä voita tai tavallista margariinia ja lisää määrä 225 grammaan. Seokseen on ehkä lisättävä 4 tl vettä, jotta koostumus on sopivan notkea levitettäväksi.  |
| **GLUTEENITON** **Valmisteluaika:** 35 minuuttia**Kypsennysaika:** 45 minuuttia **10-12 hengelle**  |
| Hiukan  | Neutraalin makuista öljyä voiteluun |
| 6 | Mukaan |
| 4 dl (340 g)  | Sokeria |
| 170 g | Voita tai margariinia sulatettuna  |
| ½ tl  | Vanilja-aromia |
| 5 dl (200 g) | Soijajauhoja |
| 1 2/3 dl (125 g) | Perunajauhoja |
| 1 ¾ dl (75 g) | Gluteenitonta kaakaojauhetta  |
| 1 ½ rkl  | Gluteenitonta leivinjauhetta  |
| 2 rkl  | maitoa |
| 1. Kuumenna uuni +160ºC-asteiseksi. Voitele kaksi syvää, Ø 20 cm:n kokoista pyöreää kakkuvuokaa ja vuoraa pohjat leivinpaperilla.
2. Riko munat kulhoon ja lisää sokeri. Nosta kulho hiljalleen kiehuvan vesikattilan päälle ja vatkaa munat ja sokeri sähkövatkaimella paksuksi, vaaleaksi vaahdoksi, johon jää jälki, kun vatkaimen nostaa pois vaahdosta – siihen menee useita minuutteja.
3. Ota kulho kattilan päältä. Lisää sulatettu voi tai margariini vähitellen ohuena nauhana koko ajan vatkaten. Vatkaa joukkoon vanilja-aromi.
4. Siivilöi sekaan jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe. Lisää maito. Kääntele ainekset varovasti sekaisin metallilusikalla kahdeksikon muotoista liikettä tehden.
5. Jaa taikina kahteen vuokaan ja tasoittele pinnat lastalla tai veitsellä.
6. Paista kakkupohjia uunissa noin 45 minuuttia, niin että ne ovat nousseet ja tuntuvat koskettaessa kiinteiltä.
7. Anna kakkujen jäähtyä 10 minuuttia ja siirrä ne sitten vuoista ritilän päälle. Irrota leivinpaperit ja anna kakkujen jäähtyä kokonaan. Halkaise kakkupohjat kahdeksi levyksi.
8. Valmista 2 annosta suklaamassa ohjeen kohdan 7 mukaan tai valmista suklaavoikreemiä ohjeella. Nosta kakkulevyt päällekkäin ja levitä väleihin puolet täytteestä. Levitä loput kakun päälle ja sivuille viimeistele pinta veitsellä epätasaiseksi. Ripottele kakun päälle suklaalastuja tai koristele kakku marjoilla.
 |
| **VARO** yliherkkyyttä soijajauhoille. Käytä soijajauhojen tilalla tarvittaessa kikhernejauhoja tai riisijauhoja.  |