Persimon-suklaakakku

Mehevää suklaakakkua, raikasta persimontäytettä ja reilusti hedelmäisiä koristeita. Tässä joulun herkullisin kakkukaunotar.

# 8-10 annosta/yli 60 minuuttia

# KAKKUPOHJA

125 g voita

100 g pirkka tummaa leivontasuklaata

2 dl vehnäjauhoja

2 dl sokeria

½ dl kaakaojauhetta

1 tl vaniljasokeria

¼ tl suolaa

2 kananmunaa

# TÄYTE

7 liivatelehteä

1 (noin 200 g) persimon

3 rkl sitruunamehua

1 prk (2 dl) laktoositonta vispikermaa

1 prk (250 g) maitorahkaa

1 rs (200 g) maustamatonta tuorejuustoa

1 dl sokeria

# KORISTELUUN

1 kpl pirkka persimon

½ kpl granaattiomenan siemenet

30 g tummaa leivontasuklaata

2 rkl pistaasipähkinöitä

VALMISTUS

S

ulata paloiteltu voi kattilassa. Nosta kattila liedeltä ja sulata joukkoon paloiteltu suklaa. Yhdistä jauhot, sokeri, kaakaojauhe, vaniljasokeri ja suola. Lisää jauhoseos ja kananmunat taikinaan ja sekoita taikina tasaiseksi.

K

aada taikina leivinpaperilla vuorattuun ja reunoiltaan voideltuun irtopohjavuokaan ( $∅$ 24 cm). Levitä taikina tasaisesti vuokaan.

P

aista kakkupohjaa 175-asteisen uunin keskitasolla 25-30 minuuttia. Kakku saa jäädä keskeltä hieman kosteaksi. Jäähdytä kakkupohja.

U

pota täytteen liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 5 minuutiksi. Paloittele persimon ja soseuta hedelmäliha sauvasekoittimella.

K

uumenna sitruunamehu kiehuvaksi pienessä kattilassa tai mukissa mikrossa. Liuota kuiviksi puristellut liivatelehdet sitruunamehuun.

V

atkaa kerma vaahdoksi ja sekoita sen joukkoon maitorahka ja tuorejuusto. Sekoita hyvin, jottei seokseen jää paakkuja. Sekoita persimon sose ja sokerikermaseokseen. Kaada hieman jäähtynyt liivateseos kermaseokseen samalla voimakkaasti sekoittaen.

K

aada täyte vuokaan suklaapohjan päälle ja tasoita pinta. Peitä kelmulla ja nosta jääkaappiin jähmettymään muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

V

iipaloi persimonit. Perkaa granaattiomenan siemenet. Rouhi suklaa. Kuori ja rouhi pistaasipähkinät.

I

rrota irtopohjavuoan reuna ja nosta kakku tarjoilulautaselle. Koristele huolettomasti persimon viipaleilla, granaattiomenan siemenillä sekä suklaa- ja pistaasirouheella.



Kuva persimon-suklaakakku



Kuva persimon



Kuva granaatttiomena