TUMMA SUKLAAKAKKU



Figure Sacherkakku

Tämä tyylikäs, täyteläinen tumma suklaakakku on läheistä sukua kuuluisalle sacherkakulle. Aprikoosilla ja suklaamassalla kuorrutettu on ihanan hemmotteleva jälkiruoka päivälliskutsuille, ja sen voi tarjota joko sellaisenaan tai makeuttamattoman, kevyesti vatkatun kerman **(tai maidottoman vaihtoehdon)** kanssa. Käytä mahdollisuuksien mukaan suklaata, jonka kaakaopitoisuus on 70 %, niin kakun suklainen maku tulee hyvin esiin.



|  |
| --- |
| **GLUTEENITON****Valmisteluaika:** 45 minuuttia **Kypsennysaika:** 30 minuuttia **8-10 hengelle**  |
| **KAKKUPOHJAAN** |
| 170 g | Tummaa suklaata, jonka kaakaopitoisuus 70% |
| 115 g | Suolatonta voita sekä hieman ylimääräistä voiteluun |
| 2 dl (115 g) | Tomusokeria siivilöitynä |
| 150 g  | Mantelijauhetta  |
| 5 | Munaa keltuaiset eroteltuina |
| 1 rkl  | Aprikoosihilloa |
| **SUKLAAMASSAAN** |
| 115 g | Tummaa suklaata, jonka kaakaopitoisuus 70 % |
| 1 ¼ dl  | Kuohukermaa  |
| 1. Kuumenna uuni +190ºC-asteiseksi. Voitele Ø 20 cm:n kokoinen irtopohjavuoka ja vuoraa se leivinpaperilla.
2. Paloittele suklaa kulhoon. Nosta kulho hiljalleen kiehuvan vesikattilan päälle ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Voit sulattaa suklaan myös mikroaaltouunissa.
3. Vatkaa toisessa kulhossa voi ja tomusokeri vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa joukkoon mantelijauhe, keltuaiset ja suklaa.
4. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja kääntele vaahto metallilusikalla muiden ainesten joukkoon.
5. Siirrä taikina vuokaan ja tasoittele pinta. Paista kakkua uunissa, kunnes se tuntuu koskettaessa kiinteältä (noin 30 minuuttia). Anna jäähtyä 10 minuuttia ja siirrä ritilän päälle.
6. Lämmitä hillo pienessä kattilassa ja siivilöi se.
7. Valmista täyte. Paloittele suklaa uuteen kattilaan ja lisää kerma. Lämmitä varovasti koko ajan puukauhalla sekoittaen, kunnes seos on paksua. Anna hieman jäähtyä, niin että seos on koostumukseltaan paksua ja levittyvää.
8. Siirrä kakku tarjoilulautaselle. Levitä lämmitetty hillo kakun pinnalle. Lusikoi päälle suklaamassa ja levitä se veitsellä kakun päälle ja reunoille. Pyyhi lautasen reunoilta ylimääräinen suklaa pois. Jätä jähmettymään, mutta älä nosta kakkua kylmään.
 |
| **VIHJE** Kakun voi myös kuorruttaa ritilän päällä ja siirtää kakku tarjoilulautaselle, kun kuorrute on jähmettynyt.  |
| **MAIDOTON myös gluteeniton**Valmista ohjeen mukaan, mutta vaihda voi maidottomaan levitteeseen. Käytä kuorrutteeseen 140 g suklaata ja 5 rkl soijakermaa. Käytä maidotonta suklaata. Jos et voi syödä soijaa, valmista suklaa-tomusokerikuorrute. Sulata varovasti 85 g suklaata, 15 g maidotonta levitettä ja 3 rkl vettä. Vatkaa vähitellen joukkoon 3 ¾ dl (225 g) tomusokeria.  |
| **KANANMUNATON** **myös gluteeniton** **Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta jätä keltuaiset pois ja lisää mantelijauheen kanssa 2 tl leivinjauhetta. Vatkaa 3 rkl perunajauhoja, 1 tl ksantaanikumia ja 1 ½ dl vettä vaaleaksi, pehmeäksi vaahdoksi ja käytä se valkuaisvaahdon tilalla.  |
| **PÄHKINÄTÖN** **myös gluteeniton****Valmista kakku ohjeen mukaan**, mutta korvaa mantelijauhe korppujauhoilla tai pähkinättömillä kakunmuruilla.  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |