Mustaherukka-kardemummakakku

15 palaa/2 tuntia + tekeytyminen

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Mustaherukkacurdi*  n. 6 dl curdia  1 l (n. 700 g) mustaherukoita 2 munaa 1,5 dl sokeria 75 g voita  Soseuta mustaherukat ja paseeraa ne[[1]](#footnote-1). Paseeraus kannattaa tehdä 3 erässä, jolloin poistat ylijääneet mustaherukat siivilästä ennen uuden erän paseerausta. Itse sain paseerattua mustaherukkaa n. 350 g, vajaa 4 dl.  Laita kattilaan paseerattu mustaherukka, sokeri ja munat. Lämmitä koko ajan sekoittaen, kunnes seos pulpahtaa. Laske lämpöä ja pidä lämmöllä koko ajan sekoittaen, kunnes seos hieman paksuuntuu. HUOM! Mustaherukka palaa todella helposti pohjaan, sekoita koko ajan! Lisää voi nokareina lämpimään seokseen. Jäähdytä jääkaapissa ainakin pari tuntia, mielellään yön yli.   |  |  | | --- | --- | | 1 | sokerikakkupohja | | Täytteet | | | 1 annos | mustaherukkacurdia | | 1 annos | rahkalla jatkettua kermavaahtoa | | 1 tl | kardemummaa | | kostutus | | | 2 ½ dl | vaniljamaitoa | | kuorrutus | | | 2 annosta | rahkalla jatkettua kermavaahtoa | | ½ dl | mustaherukkajauhetta, hopeisia koristerakeita |   LEIVO kakkupohja ohjeen mukaan. Mausta kermavaahto kardemummalla.  LEIKKAA kakkupohja kolmeen kerrokseen sahalaitaisella veitsellä.  NOSTA  alin pohja tarjoiluvadille ja kostuta pullasudilla. Levitä kerros mustaherukka-curdia pohjalle ja sen päälle puolet kermasta. Kostuta ja täytä keskimmäinen pohja samaan tapaan. Nosta päällimmäinen pohja samaan tapaan. Nosta päällimmäinen  kakkulevy paikoilleen ja kostuta myös se.  NOSTA kakku tekeytymään jääkaappiin.  VALMISTA  jatkettu kerma kuorrutusta varten. Värjää siitä kaksi kolmannesta mustaherukkajauheella. Levitä mustaherukkakerma kakun pintaan.  SIIRRÄ valkoinen kerma pursotuspussiin, jossa on pyöreä tylla. Pursota kakun pinnalle pallomaiset pursotukset ja koristele hopeakuulilla.  VALKOSUKLAA-VADELMAKAKKU  15 palaa/2 tuntia + tekeytyminen   |  |  | | --- | --- | | 1 | suklainen kakkupohja | | täytteet | | | 1 annos | valkosuklaamoussea | | 200 g | vadelmahilloa | | 200 g | pakastevadelmia | | kostutus | | | 2 - 2 ½ dl | sitruunalimonadia | | koristelu | | | 1 annos | rahkalla jatkettua kermavaahtoa | | 2 rkl | kaakaojauhetta | |  | marjoja, yrttejä, syötäviä kukkia, pähkinöitä |   LEIVO ohjeen mukaan, mutta korvaa ½ dl vehnäjauhoista kaakaojauheella.  VALMISTA suklaamousse. Sekoita sulatetut vadelmat vadelmahilloon.  LEIKKAA jäähtynyt pohja kolmeen kerrokseen sahalaitaisella veitsellä.  LAITA alin kakkupohja tarjoiluvadille ja kostuta se pullasudilla. Leivitä kerros hilloa pohjalle ja hillon päälle puolet valkosuklaatäytteestä.  NOSTA keskimmäinen pohja paikoilleen ja kostuta ja täytä se samaan tapaan. Nosta päällimmäinen levy paikoilleen ja kostuta myös se.  ANNA kakun vetäytyä kylmässä peitettynä pari tuntia tai seuraavaan päivään.  VALMISTA jatkettu kermavaahto. Värjää kolmannes vaahdosta kaakaojauheella ruskeaksi.  KUORRUTA kakun reuna. Lusikoi kaakaokerma nokareina kakun alareunaan ja valkoista kermaa yläreunaan koko kakun reunan ympärille. Levitä loppu valkoinen kerma kakun päällipinnalle.  SIVELE leveällä veitsellä reuna tasaiseksi ja tasoita tarvittaessa myös päällinen.  ASETTELE koristeet puolikaareen kakun päälle.  Ainekset (4 annosta) **valkosuklaamousse**   |  |  | | --- | --- | | 100 g | Fazer Valkoinen leivontasuklaata | | 1 dl | kuohukermaa | | 3 rkl | Marianne–rouhetta tai Tyrkisk Peber Crush -rouhetta | |  | pari tippaa sitruunamehua |   Tee näin  Vatkaa kerma. Sulata valkosuklaa vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Sekoita  hieman jäähtynyt suklaasula kerman joukkoon kevyesti nostellen. Sekoita joukkoon valitsemasi rouheet sekä maun mukaan sitruunanmehua.  **Vinkki!** Tarjoa sellaisenaan jälkiruokana hapokkaiden marjojen, esim punaherukan kanssa. Mousse sopii myös erinomaisesti täytekakun tai kääretortun täytteeksi.  **Suklaamousse**  Raaka-aineet   * 200 g tummaa suklaata * 1 rkl voita * 2 munan valkuaista * 2 munan keltuaista * 2 dl kuohukermaa * 0,5 dl sokeria * 150 g marianne-tai wienernougat rouhetta karamellirouhetta   Sulata suklaa vesihauteessa, lisää joukkoon voi ja sulata. Ota sulanut suklaaseos liedeltä ja sekoita joukkoon keltuaiset. Vaahdota valkuaiset, ja sokeri+kerma eri kulhoissa Sekoita kaikki ainekset suklaan joukkoon, ja laita pieniin annosmaljoihin, anna jäähtyä jääkaapissa.   KOSTUTUKSEN NIKSIT  Kakkupohjan kostutukseen käy vaniljasokerilla maustettu maito, sitruunalla ja sokerilla maustettu vesi, miedon värinen limonadi tai hedelmämehu, manteli tai kauramaito.  NYRKKISÄÄNTÖ:  Tarvitset ½ dl nestettä yhtä kakkupohjan munaa kohden. Viiden munan kakkuun  kuluu siis noin 2 ½ dl kostutuslientä. Jos kakun täytteet ovat erityisen kosteita, voit vähentää kostutuksen määrää hieman. |





1. Paseeraa mustaherukat siivilän läpi esimerkiksi haarukalla painelemalla niin, että saat täytettä varten sileää mustaherukkasosetta. [↑](#footnote-ref-1)