Popcorn-kakku 12 annosta

## AINEKSET

|  |
| --- |
| POHJA JA KANSI |
| 75 g | [**Valio voita**](https://www.valio.fi/tuotteet/voi-ja-muut-rasvat/valio-voi-normaalisuolainen/?pakkaus=500-g-pakkaus) |
| 200 g | taloussuklaata |
| 2 l (90 g) | popcornia , kevyesti suolattuja |

### TÄYTE

4 liivatelehteä

125 g taloussuklaata tai leivontasuklaata

2 prk (à 200 g) [**Valio Viola® vanilja tuorejuustoa**](https://www.valio.fi/tuotteet/juustot/valio-viola-vanilja-tuorejuusto-laktoositon/?pakkaus=200-g-rasia)

1 prk (3,3 dl) [**Valio kuohukermaa**](https://www.valio.fi/tuotteet/kermat-ja-kastikkeet/valio-kuohukerma-laktoositon/?pakkaus=33-dl-tolkki)

1 ½ rkl vettä

## OHJE

### POHJA JA KANSI

1. Kuumenna voi isossa kattilassa ja sulata joukkoon paloiteltu suklaa. Nosta levyltä.
2. Sekoita joukkoon popcornit.
3. Laita leivinpaperi isolle lautaselle tai leikkuulaudalle. Nosta päälle irtopohjavuoan reunaosa (n. Ø 23 cm).
4. Levitä n. 2/3 popcorneista pohjalle.
5. Levitä loput popcornit ilmavasti irtopohjavuoan pyöreän pohjan päälle - näin saat helposti sopivan kokoisen kannen kakullesi. Siirrä jääkaappiin.

### TÄYTE

1. Laita liivatteet kylmään veteen.
2. Kuumenna paloiteltu suklaa ja 1 rasia tuorejuustoa kattilassa samalla sekoittaen. Nosta liedeltä. Sekoita joukkoon toinen rasia tuorejuustoa.
3. Vaahdota kerma.
4. Kuumenna vesi kiehuvan kuumaksi esim. kahvikupissa mikrossa. Sulata joukkoon valutetut liivatteet.
5. Sekoita liivateseos suklaa-tuorejuuston joukkoon. Sekoita seos kermavaahtoon.
6. Kaada täyte popcorn-pohjan päälle vuokaan. Hyydytä väh. 4 h jääkaapissa.
7. Irrota kakku lastalla tai veitsellä irtopohjavuoan reunoista. Aseta popcorn-kansi kakun päälle tai murra levystä palasia kakun pinnalle. Siirrä kakku tarjoilulautaselle noin vartti ennen tarjoilua.
8. Tarjoa synttärikakkuna, lastenjuhlissa tai kahvipöydän herkkuna.

### VINKKI

Jos juhlijoita saapuu useana päivänä, voit valmistaa yhden suuren kakun sijasta kaksi pientä kakkua (ø 15-18 cm).