

Banaanikakku suklaakuorrutuksella

Maitosuklaa ganache mehevöittää banaanikakun. Viimeistele suklainen täytekakku värikkäillä Disco -suklaarakeilla.

10 - 12 palaa



Vaikeustaso 2



up to 90 Min.



Ainekset::

Banaanikakku:

- 175 g voita huoneenlämpöisenä
- 1,75 dl öljyä
- 2,75 dl fariinisokeria
- 1,25 dl sokeria
- 3 - 4 kpl banaania muussattuna (470 g)
- 2 kpl kananmunaa
- 0,5 dl piimää
- 1 tl suolaa
- 4,5 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa

Tumma suklaakuorrutus:

- 250 g voita huoneenlämpöisenä
- 8,3 dl tomusokeria
- 3,5 dl kaakaojauhetta
- 1,5 dl vispikermaa

Maitosuklaaganache:

- 5 dl vispikermaa
- 250 g maitosuklaata

Koristelu:

- 1 plo Dr. Oetker DISCO -suklaarakeita

Banaanikakku:

Kuumenna uuni 170°C:seen tasalämmölle. Vuoraa irtopohjavuonan (22cm) pohja leivinpaperilla.

Vatkaa voi ja öljy sekaisin. Lisää fariinisokeri ja sokeri ja vatkaa noin 2 minuuttia sähkövatkaimella. Lisää banaanimurska, kananmuna, piimä ja suola. Siivilöi jauhot, leivinjauhe ja ruokasooda ja kääntele taikinan joukkoon. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 45 minuuttia. Anna kakun jäähtyä.

Leikkaa jäähtynyt kakku kolmeen osaan.

Tummasuklaakuorrute:

Siivilöi tomusokeri ja kaakaojauhe kulhoon. Lisää voi ja vatkaa vaahdoksi. Lisää kerma ja vatkaa kunnes kuorrute on kuohkeaa. Anna kuorrutteen olla huoneenlämmössä sillä aikaa kun valmistat kakun loppuun.



Maitosuklaaganache:

Kuumenna kerma kattilassa juuri kiehumispisteen alapuolelle. Laita hienonnettu maitosuklaa lämpöä kestävään sekoituskuuhon ja kaada kuuma kerma suklaan päälle. Anna sen seistä sekoittamatta 5 minuuttia.

Sekoita massaa käännellen tasaiseksi ja jäähdytä jääkaapissa, kunnes ganache on jäähtynyt, muttei vielä kiinteytynyt. Vatkaa sitten ganache sähkövatkaimella, kunnes siitä tulee paksumpaa. Älä vatkaa ganachea liikaa. Levitä ganache tasaisesti kahden kerroksen väliin.

Kuorruta kakku tummasuklaakuorrutteella ja koristele lopuksi Dr. Oetker Disco -suklaarakeilla.

