

Ganache-kakku

Kaunis ganache-kakku marmoroiduilla kukilla.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



- 1 Lämmitä kerma kattilassa. Ota kattila pois liedeltä ja lisää suklaat joukkoon ja sekoita kunnes suklaat ovat sulaneet. Jäähdytä seos kaatamalla se toiseen kulhoon (ei jääkaappiin). Voitele irtopohjavuoran reunat ja laita pohjalle leivinpaperi. Kuumenna uuni 170 ° C asteeseen (kiertoilma 150 ° C).
- 2 Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja mantelijauhot kulhossa. Lisää muut aineet ja sekoita sähkövatkaimella ensin matalalla teholla ja sitten korkeimmalla teholla 2 minuuttia. Kaada taikina vuokaan, tasoita pinta ja paista uunin alatasolla noin 40 minuuttia. Irrota kakkupohja varovasti vuosta ja anna jäähtyä.
- 3 Poista leivinpaperi pohjasta ja leikkaa kakkupohja puoliksi. Ota 2 rkl täytettä sivuun. Laita toinen puoli kakkupohjasta tarjoilulautaselle ja levitä sen päälle loput täytteestä. Laita toinen pohja päälle ja paina kevyesti. Levitä ylimääräinen täyte ohuesti kakun päälle ja reunoille.

Ainekset:

Täyte:

150 g Dr. Oetker Tummaa
Leivontasuklaata
150 g Dr. Oetker
Leivontamaitosuklaata
2 dl kuohukermaa

Pohja:

3,5 dl vehnäjauhoja
4 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
(100g)
2 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
yhdessä appelsiinin kuori raastettuna
1,75 dl rypsiöljyä
1 dl appelsiinimehua
4 kpl kananmunaa

Päällinen:

450 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa

Koristelu:

50 g Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
50 g Dr. Oetker Punaista
Sokerimassaa
Dr. Oetker Valkoista Sokerikuorrutetta

- 4 Leikkaa valkoisesta ja punaisesta sokerimassasta pieniä paloja marmorikukkia varten. Sekoita palat ja vaivaa ne yhtenäiseksi massaksi. Kauli massa levyksi pakastinpussin sisällä ja tee erikokoisilla kukkamuoteilla marmorikukkia. Yhdistä ylijäävät reunapalat ja kauli niistä uudestaan levy.



- 5 Kauli valkoinen sokerimassa tomosokeroidulla alustalla noin 3mm paksuksi levyksi. Levitä massa kakun päälle. Tasoita kakun päällinen ja paina sivuilta. Leikkaa ylijäävä reuna pois. Asettele marmorikukat kakun päälle ja kiinnitä ne valkoisen sokerikuorrutteen avulla.