

Halloween suklaakakku

Mehevä suklaakakku oranssilla drip cake -kuorrutuksella. Mustat ja oranssit marengit marenkijauheesta viimeistelevät halloweenkakun.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2

up to 50 Min.



Ainekset::

Suklaakakku:

2,3 dl vehnä jauhoja
0,5 dl sokeria
1 dl kaakaojauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
1 kpl kananmunaa
1,25 dl kahvia keitettyä
1,25 dl maitoa
0,5 dl rypsiöljyä

Marengit:

1 ps Dr. Oetker Perfect Meringues -
marenkijauhetta
0,75 dl vettä (75 ml)
Dr. Oetker Mustaa geeliväriä
Dr. Oetker Sugar Eyes -
koristekuvioita

Oranssi kuorrute:

4 dl tomusokeria
2 - 2,5 rkl vettä
2 tl Dr. Oetker Oranssia geeliväriä

Hasselpähkinäkakkumousse:

1 ps Dr. Oetker
Hasselpähkinänmakuista
kakkumoussea
2,5 dl maitoa

Suklaakakku:

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Laita leivinpaperi irtopohjavuoaan (ø 20 cm) pohjalle ja voitele reunat.

Sekoita kaikki kuivat aineet sekaisin. Lisää muut aineet ja sekoita tasaiseksi. Kaada taikina kakkuvuokaan. Paista uunin alatasolla n. 45 minuuttia. Kokeile puutikulla kakun kypsyyttä. Anna kakun jäähtyä.

Marengit:

Kuumenna uuni 100 asteeseen. Sekoita marenkijauhe ja 75 ml vettä. Vatkaa ensin nopeasti sekaisin ja vatkaa sitten sähkövatkaimen korkeimmalla nopeudella noin 3 minuuttia. Valmiin marenkimassan pitäisi olla ilmavaa ja jämää. Värjää marenki harmaaksi harmaaksi mustan geelivärin avulla.

Laita pursotuspussiin pyöreä tyllä. Pursota pussin sisälle mustaa geeliväriä ja paina pussin reunoja vastakkain, jotta väri levittyy pussin reunoille. Täytä pussi marenkimassalla. Pursota marengit leivinpaperin päälle haluamaasi muotoon. Koristele halutessasi sokerisilmillä. Paista uunin keskitasolla 60-80 minuuttia marenkien koosta riippuen.



Oranssi kuorrute:

Sekoita tomusokeri, vesi ja geeliväri kulhossa. Sekoita, kunnes kuorrute on tasaista. Lisää tarvittaessa vettä. Kuorutus saa jäädä melko paksuksi.

Kokoaminen ja täyte:

Sekoita kakkumousse ja 2,5 dl kylmää maitoa. Vatkaa sähkövatkaimella ensin alhaisella nopeudella 1 minuutti, sitten korkeimmalla nopeudella 4 minuuttia.

Ota jäähtynyt kakku pois muotista ja leikkaa pohja kahteen osaan. Jos kakun pinta on kupera, laita kakun päälliosa tarjoitulaudasta vasten, leikattu ja tasainen puoli ylöspäin.

Levitä kakkumousse pohjan päälle. Laita toinen kakkupohja päälle niin, että tasaisin puoli on ylöspäin. Levitä kuorrute kakun päälle ja anna valua myös kakun sivuille. Koristele marengeilla.

