

# Jäädyltetty suklaa-mustikkakakku ja peilikiille

Suklaakakkupohja täytetään suklaamoussella ja mustikkamoussella. Kaunis violetti peilikiille eli Mirror glaze viimeistelee mehevän kakun.

about 12 palaa



Vaikeustaso 3



up to 120 Min.



## Ainekset::

### Suklaapohja:

200 g voita  
3 dl sokeria  
4 kpl kananmunaa  
3 dl vehnä jauhoja  
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
1 dl kaakaojauhetta  
1 dl maitoa

### Täytteet:

1 ps Dr. Oetker  
Suklaakakkumoussia  
1 ps Dr. Oetker  
Vaniljakakkumoussia  
5 dl maitoa  
1,5 dl mustikoita  
3 dl vispikermää vaahdotettuna

### Peilikiille:

250 g valkosuklaata rouhittuna  
5 tl Dr. Oetker Liivatejauhetta + 4 rkl kylmää vettä  
2,5 dl sokeria  
1 dl vesi  
1 dl glukosisiirappia  
1 dl kondensoitua maitoa  
1 tl Dr. Oetker Violettia geeliväriä

### Koristelu:

Dr. Oetker Suklaasydämiä  
Dr. Oetker Queen mix -  
koristerakeita  
tuoreita mustikoita

## 1 Suklaapohja:

Esilämmitä uuni 180 asteiseksi. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka (halkaisija 26 cm). Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen edelleen vatkatun. Lisää lopuksi keskenään sekoitetut kuivat aineet yhdessä maidon kanssa varovasti sekoittaen. Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla noin 40-50 minuuttia. Varmista kakun kypsäys tikulla. Anna jäähtyä ja irrota vuosta.

## 2 Suklaatäyte:

Vatkaa kerma vaahdoksi ja laita sivuun odottamaan. Vatkaa toisessa kulhossa sähkövatkaimella pussi Suklaakakkumoussia ja 2,5 dl maitoa paksuksi ja ilmavaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon puolet kermavaahdosta. Levitä täyte tasaisesti silikonikakkuvuoan (26 cm) pohjalle. Laita pakastimeen vähintään tunniksi.

**3 Mustikkatäyte:**

Vatkaa sähkövatkaimella pussi Vaniljakakkumoussea ja 2,5 dl maitoa paksuksi ja ilmvaksi vaahdoksi. Lisää loppu kermavaahdosta ja mustikat. Sekoita tasaiseksi. Levitä täyte tasaisesti pakastetun suklaamoussen päälle. Laita pakastimeen vähintään tunniksi.

**4 Laita valmis suklaakakkupohja mustikkatäytteen päälle ja paina kevyesti. Laita pakastimeen vähintään 12 tunniksi, mieluiten yön yli. Ota kakku pois silikonimuotista ja säilytä pakastimessa kunnes peilikiille on valmis.****5 Peilikiille:**

Kaada rouhittu valkosuklaa kulhoon, joka kestää lämpöä ja sauvasekoitinta. Sekoita liivatejauhe ja 4 rkl vettä toisessa kulhossa ja laita sivuun.

Kiehauta sokeri, vesi, glukoosisiirappi ja kondensoitu maito kattilassa. Anna kiehua keskilämmöllä kunnes sokeri on sulanut. Ota kattila pois liedeltä ja sekoita gelatiiniseos sokeriseokseen. Sekoita huolellisesti. Kaada kuuma seos valkosuklaan päälle ja anna jäähtyä pari minuuttia.

Lisää violetti geeliväri ja sekoita varovasti sauvasekoittimella. Yritä estää ilman pääsy kiilteeseen. Kaada kiille hienon siivilän läpi jos siihen muodostuu ilmakuplia. Kun kiille on 32-35 ° C, sen voi kaataa se kakun päälle. Ota kakku pois pakastimesta ja laita se ritilän päälle. Sitten kaada kiille kakun päälle niin, että kakun pinta on peittyneet päältä ja sivuilta. Anna kiilteen kovettua 10-15 minuuttia ennen kuin siirrät kakun tarjoiluastiaan. Koristele suklaasydämällä, koristerakeilla ja tuoreilla mustikoilla ja tarjoile heti.