

Kirsikka-suklaatäytekakku

Kaunis kakku joulupöytään

12 - 16 palaa



Vaikeustaso 1

up to 80 Min.



Ainekset::

Taikina:

- 100 g voita
- 200 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
- 3 kpl kananmunaa
- 3 dl sokeria
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 200 g ranskankermaa
- 1 g Dr. Oetker Punaisia Kirsikoita

Kuorrutus & koristelu:

- 150 g kirsikkahilloa (tai vadelmamarmeladia)
- 500 g Dr. Oetker Sokerimassaa (valkoista)
- Dr. Oetker Soft Golden Pearls -koristerakeita

Taikina:

Sulata voi ja suklaarakeet. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Sekoita vaniljasokeri ja leivinjauhe vehnä jauhoihin ja lisää munavaahtoon. Lisää ranskankerma, pistaasipähkinät ja pilkotut kirsikat varovasti massaan. Lisää lopuksi sulatettu voi ja suklaa, sekoita hyvin. Kaada massa voideltuun kakkuvuokaan (halkaisija 24 cm). **Paista kakku 150 asteessa uunin alatasolla noin tunnin ajan.** voit kokeilla kypsyyttä, kun paistoaikaa on kulunut noin 40 minuuttia. Kumoa hiukan jäähtynyt kakku.

Kuorrutus & koristelu:

Levitä hillo ohueksi kerrokseksi hyvin jäähtyneen kakun päälle ja reunoille. Kaulitse sokerimassa tomusokerin avulla noin 2-4mm:n paksuiseksi levyksi. Nosta levy kakun päälle. Leikkaa ylimääräinen massa alareunoilta pois. Tee sokerimassasta joulutortun muotoisia koristeita. Koristele kakku niillä ja pehmeillä kultahelmillä.