

Kolmen suklaan kakku

Näyttävässä suklaakakussa yhdistyvät hasselpähkinä ja suklaa. Kakkuun tulee kolme kaunista kerrosta.

noin 8 - 10 palaa



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 ps Dr. Oetker
Hasselpähkinärouhetta (200 g)
2 dl sokeria
4 kpl kananmunaa

Tumma suklaamousse:

150 g tummaa suklaata
1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
2,5 dl maitoa

Vaalea suklaamousse:

1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
2,5 dl maitoa

Koristelu:

tummaa suklaata ja valkosuklaata
lastuina

1 Pohja:

Laita uuni kuumenemaan 180° C kiertoilmalle tai 200° C asteeseen tasalämmölle. Levitä hasselpähkinärouhe pellille ja paahda niitä noin 4 minuuttia. Anna jäähtyä.

2 Voitele irtopohjavuoka (halkaisija noin 22 cm).

3 Sekoita pähkinät hienoksi monitoimikoneessa. Lisää sokeri ja sekoita kunnes koostumus muistuttaa korppujauhoja. Lisää munat yksi kerrallaan ja sekoita tasaiseksi seokseksi. Kaada taikina vuokaan. Paista 18-20 minuuttia.

4 Irrota kakkupohja vuoasta ja pese vuoka. Laita kakkupohja takaisin vuoan pohjalle.



5 Tumma suklaamousse:

Pilko suklaa ja sulata se vesihautteessa. Anna jäähtyä huoneenlämmössä. Vatkaa moussejauhe maidon kanssa. Käytä sähkövatkainta ja vatkaa noin minuutti niin, että moussesta tulee paksua ja kuohkeaa. Vatkaa hieman jäähtynyt suklaa mukaan. Levitä seos hasselpähkinäpohjan päälle. Laita kakku jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi ennen kuin laitat vaalean suklaamousseen päälle.

6 Vaalea suklaamousse:

Vatkaa moussejauhe maidon kanssa. Käytä sähkövatkainta ja vatkaa noin minuutti niin, että moussesta tulee paksua ja kuohkeaa.

7 Anna kakun tekeytyä jääkaapissa vähintään tuntia ennen tarjoilua.

8 Koristele valkoisilla ja tummilla suklaalastuilla.

