

Marenkikummituksilla koristeltu halloween kakku | Liv Martine

Ilahduta ja kauhistuta vieraitasi tällä herkullisella marenkikummituksin koristellulla suklaatäytekakulla.

14 palaa  Vaikeustaso 2  up to 150 Min.



Ainekset::

Pohja:

4 kpl kananmunaa
1,75 dl sokeria
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
0,25 dl vettä
2,3 dl vehnä jauhoja
3 rkl kaakaojauhetta
0,5 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
2 tl Dr. Oetker Mustaa elintarvikeväriä
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100 g)

Marenkikummitukset:

3 kpl kananmunan valkuaista
2,3 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Mustaa geeliväriä

Täyte ja kuorrute:

1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
2,5 dl maitoa

Esivalmistelut:

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Vuoraa irtopohjavuoaan (Ø 20 cm) pohja leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.

Pohja:

Vatkaa munat, sokeri ja vaniljasokeri kuonkeaksi vaahdoksi sähkövatkaimella 4-5 minuuttia. Lisää vesi ja vatkaa hyvin. Siivilöi vehnä jauhot, kaakaojauhe ja leivinjauhe muna-sokerivaahtoon ja sekoita käänellen. Sekoita joukkoon musta elintarvikeväri ja lisää suklaapisarot taikinaan käänellen.

Kaada taikina vuokaan ja paista uunin keskitasolla 30-35 minuuttia.

Tarkista kypsyyt tikulla. Kakku on kypsä, kun tikkuun ei tartu taikinaa. Jos kakku saa uunissa liikaa väriä, levitä sen päälle folio paistumisen ajaksi. Anna kakkupohjan jäähtyä kokonaan rutilän päällä ja halkaise se sitten kolmeen osaan.



Marenkikummitukset:

Kuumenna uuni 100 asteeseen. Vatkaa valkuaiset kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen koko ajan vatkatun. Jatka vatkaamista, kunnes marenki on kiinteää ja sileää.

Lusikoi 2/3 marenkimassasta pursotinpussiin, jossa on iso pyöreä tyllä, ja pursota kummituksia leivinpaperin päälle. Lusikoi loput massasta pursotinpussiin, jossa on pieni pyöreä tyllä. Pursota toiselle leivinpaperille pieniä silmiä.

Anna marenkien kuivua 15 minuuttia huoneenlämmössä ja paista kummituksia uunin keskitasolla 30-40 minuuttia ja silmiä 10 minuuttia. Jäähdytä marengit ja piirrä kummituksille silmät mustaan elintarvikeväriin kastetulla hammastikulla. Käännä marenkisilmät ja piirrä pupillit tasaiselle puolelle hammastikun avulla.

Kuorrutus ja koristelu:

Sekoita pussin sisältö maitoon. Vatkaa sähkövatkaimen alhaisimmalla nopeudella ensin 1 minuutti ja sitten suurimmalla nopeudella 4 minuuttia.

Aseta yksi kakkulevy tarjoiluastialle. Levitä levyn päälle puolet moussesta. Aseta päälle toinen kakkulevy ja levitä loput moussesta sen päälle. Aseta lopuksi päälle kolmas kakkulevy. Asettele marenkikummitukset kakun pinnalle ja silmät mousseen sen reunoille.

