

Minttusuklaakakku

Minttusuklaakakku on mainio seuralainen kahville. Mintunmakuinen suklaakakku on yhtäaikaan raikas ja täyteläinen.

about 12 annosta  Vaikeustaso 2  up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

100 g voita
4 kpl kananmunaa
2 dl sokeria
4 rkl kaakaojauhetta
200 g tummaa suklaata
2,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

Kostutus:

0,5 dl maitoa
0,5 tl Dr. Oetker
Piparminttu aromia

Kuorrutus:

200 g maitosuklaata
50 g rouhituita
piparminttukaramelleja

- 1 Voitele ja jauhota halkaisijaltaan 24 cm:n vuoka korppu- tai vehnä jauhoilla. Sulata voi. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon sulatettu ja jäädytetty voi. Rouhi suklaa pieniksi paloiksi ja lisää seokseen. Siivilöi kaakaojauhe vehnä jauhojen sekaan ja sekoita kaikki kuivat aineet keskenään. Lisää jauhot kevyesti nostellen taikinan sekaan. Kaada taikina vuokaan ja paista uunissa.

Kiertoilmauni: 170 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paisto aika: 45 Minutes

- 2 Anna kakkupohjan jäähtyä hetki ja kumoa se tarjoiluvadille. Kostuta kakku maito-piparminttu aromiseoksella. Sulata maitosuklaa miedolla lämmöllä kattilassa tai mikron sulatusteholla. Valuta suklaasula kakun päälle ja ripottele rouhitut piparminttukaramellit päälle. Anna kuorrutteen jäähmettyä jääkaapissa noin 2 tuntia. Nosta kakku huoneenlämpöön puoli tuntia ennen tarjoilua, silloin kuorrute leikkautuu paremmin.