

# Moderni joulukakku

Englantilaisen joulukakun haastaja on tässä! Suklaapatat, manteli ja kuivatut karpalot pilkuttavat kakun mehevän uudenmakuiseksi.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

- 200 g pehmeää voita
- 2,25 dl sokeria
- 3 kpl kananmunaa
- 1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark
- 1 ps Dr. Oetker Hasselpähkinärouhetta (tai mantelirouhetta)
- 1 dl kuivattua karpaloa (hienonnettuna)
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
- 1 tl piparimaustetta
- 2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta

- 1 Lämmitä uuni 175 asteeseen.
- 2 Vatkaa huoneenlämpöinen voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää joukkoon munat yksitellen vatkatun. Sekoita suklaapatat, pähkinät, karpalot, jauhot, leivinjauhe ja mausteet huolellisesti sekaisin. Kääntelee seos muiden aineiden joukkoon. Kaada taikina pinnoitettuun irtopohjavuokaan (halkaisija n. 23 cm.) Paista uunin alatasolla noin 55 minuuttia tai kunnes kakku on kypsä. Älä paista liikaa, ettei kakusta tule kuiva. Anna jäähtyä kokonaan.
- 3 Kakku on hyvää sellaisenaan, mutta vielä parempaa saat kun kietaiset kakun Dr. Oetker sokerimassaan. Kakun ja kuorrutteen väliin kannattaa levittää ohut kerros kiinnitysainetta, kuten kermavaahtoa tai hillaa.