

# Rommirusinakakku

Suklaa ja rommirusinat maustavat tämän kahvikakun

12 - 16 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

- 2 ps Dr. Oetker Korintteja (150 g)
- 1 dl tummaa rommia
- 175 g voita pehmeää
- 2 dl sokeria
- 4 kpl kananmunaa
- 1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark (100 g)
- 3,5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl kardemummaa jauhattuna
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

### Koristelu:

- 1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark
- Dr. Oetker koristerakeita

## 1 Esivalmistelut:

Laita korintit kulhoon ja kaada päälle rommi. Anna tekeytyä tunnin ajan. Voitele ja korppujauhota suorakaiteen muotoinen kakkuvuoka. Esikuumenna uuni 180 asteeseen.

- 2 Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen voimakkaasti vaahdottaen. Lisää rommi-rusinaseos, suklaahiput sekä keskenään sekoitettu vehnä jauho, kardemumma ja leivinjauhe. Kaada taikina tasaisesti vuokaan. Tee taikinaan keskelle viilto, niin kakku kohoaa tasaisemmin. Paista uunin keskitasolla 50-60 minuuttia.

- 3 Varmista kakun kypsäys tikulla. Kypsä kakku ei tartu siihen työnnettyyn tikkuun. Irroita hieman jäähtynyt kakku vuoasta ja anna jäähtyä mieluiten ritilän päällä.

- 4 Sulata suklaa pussiisan kuumassa vesihautteessa. Tee pussin kulmaan reikä ja pursota suklaa nauhoina kakun päälle. Koristele heti koristehelmillä, kun suklaa on vielä sulaa.



- 5 Kakku on parhaimmillaan muutaman päivän säilytyksen jälkeen. Kakku säilyy ilmalta suojattuna huoneenlämmössä tai sitä viileämmässä. Kakun voi pakastaa, mutta koristele kakku vasta sulatuksen jälkeen.

