

Suklaa-banaanitäytekakku

Banaanilla täytetty suklaakakku on klassikko. Tämä kakku maistuu niin lastenjuhlassa kuin joulupöydässä.

noin 12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

ainekset:

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

Kostutus:

1 dl maitoa

Täyte:

125 g maitorahkaa
0,5 dl vispikermaa
0,5 dl sokeria
2 kpl banaania

Kuorrutus:

150 g tummaa suklaata
0,5 dl vispikermaa
Dr. Oetker Valkoista
Sokerikuorrutetta

Reunoille:

1 dl kuohukermaa
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

- 1 Voitele ja jauhota halkaisijaltaan 24 cm:n vuoka korppujauhoilla. Sulata margariini. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon sulatettu ja jäädytetty margariini. 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.

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauni: 160 °C

Paistokorkeus uunissa: Keskitasolla

Paistoaika: 45 minuuttia

- 2 Kumoa kakku hieman jäähtyneenä. Halkaise jäähtynyt kakku ja kostuta kakkulevyt maidolla. Valmista täyte. Vaahdota kerma ja lisää siihen rahka. Mausta sokerilla. Viipaloi banaanit. Levitä täyte sekä banaaniviipaleet kakkupohjalle ja nosta kansi päälle.



- 3 Valmista kuorrutus. Paloittele suklaa ja laita se kattilaan kerman kanssa. Keitä seosta miedolla lämmöllä, kunnes suklaa on sulanut ja sekoittunut kerman kanssa tasaiseksi. Levitä kuorrutus kakun päälle ja pursota ohuet raidat valkoisella kuorrutteella suklaan päälle. Marmoroi pinta vetämällä veitsenkärjellä ohuita ja kevyitä vetoja edestakaisin. Vatkaa kerma ja vaniljasokeri vaahdoksi ja peitä kakun laidat vaahdolla. Viimeistelemme halutessasi paahdetuilla mantelilastuilla.

