

Suklaa-toffeekakku

Suklaakakku kruunaa juhlapöydän. Tämä on helppo suklaatäytekekkekakkuresepti, jossa täytteenä toffeekastike ja sukaamousse.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 1



up to 100 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

150 g voita
4 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
3 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 dl maitoa

Kostutus:

1,5 dl maitoa

Täyte ja kuorrutus:

1 ps Dr. Oetker Suklaakakkumoussea
2,5 dl maitoa
1 plo Dr. Oetker Toffeekastiketta

Koristelu:

Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita
tummaa suklaata ja valkosuklaata

- 1 Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää kananmunat yksitellen vaahdottaen.
- 2 Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet sekä maito. Sekoita tasaiseksi. Kaada taikina halkaisijaltaan 24 cm kakkuvuokaan ja **paista 175 asteessa noin 45 minuuttia**.
- 3 Irrota hieman jäähtyneenä vuoasta ja anna jäähtyä.
- 4 Leikkaa kakku kolmeen kerrokseen. Valmista kakkumousse vaahdottamalla jauhe kylmän maidon kanssa. Anna moussen tekeytyä ja jäähtyä hetki jääkaapissa.
- 5 Kokoa kakku. Aseta alin kakkulevy tarjoiluvadille. Kostuta. Pursota ja levitä puolet toffeekastikkeesta levyille. Lisää ¼ suklaamoussesta. Nosta päälle keskimmäinen kakkulevy, kostuta ja täytä kuten alin kerros. Nosta päällimmäinen kakkulevy päälle, kostuta ja paina kevyesti.
- 6 Kuorruta kakku suklaamousseilla. Koristele Black&Gold –koristerakeilla. Voit halutessasi valmistaa näyttävät koristeet kakun päälle suklaasta ja koristerakeista.