

Suklaakakkupohja

Mehevä suklaakakkupohja erilaisille täytekakuille.

12 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 225 g voita
- 2,5 dl sokeria
- 4 kpl kananmunaa
- 2,5 dl vehnä jauhoja
- 2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
- 1 dl kaakaojauhetta

- 1 Voitele ja korppujauhot irtopohjavuoka (halkaisija noin 24 cm). Esilämmitä uuni:

Lämpötila: 180 °C

Kiertoilmauuni: 160 °C

- 2 Sulata voi. Sekoita sokeri ja kananmunat tasaiseksi puuhaarukalla. Lisää joukkoon voi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Kokeile kypsyyttä tikulla.
- 3 Anna kakun jäähtyä hetki vuoassa ja irroita sitten varovasti. Kakku sopii täytekakun pohjaksi, mutta myös kahvikakuksi sellaisenaan tai esimerkiksi suklaalla kuorrutettuna.