

# Suklainen joulukuusikakku

Mehevä suklaakakku joulukuusipursotuksin.

12 - 16 annosta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Taikina:

125 g voita  
200 g tummaa suklaata  
4 kpl kananmunan keltuaista  
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
3 dl sokeria  
4 rkl kaakaojauhetta  
1 dl vesi  
1,5 dl vehnä jauhoja  
0,5 tl suolaa  
5 kpl kananmunan valkuaisista

### Koristelu:

1 ps Dr. Oetker  
Vaniljakakkumoussea  
2,5 dl kevytmaitoa  
Dr. Oetker Geelivärejä , sininen ja  
keltainen  
Dr. Oetker Tähti Koristekuvioita

## 1 Esivalmistelut:

**Esilämmitä uuni 180 asteiseksi.** Voitele irtopohjavuoka (halkaisija 22 cm) ja ripottele pohjalle ja reunoille kaakaojauhetta.

## 2 Taikina:

Sulata voi kattilassa ja siirrä sivuun. Lisää paloitettu suklaa ja sekoita kunnes suklaa on sulanut. Anna jäähtyä huoneenlämpöön. Sekoita kaakaojauhe ja vesi kattilassa. Kuumenna kiehuksi sekoittaen ja keitä hetki.

3 Vatkaa keltuaiset, vaniljasokeri ja sokeri keskenään vaahdoksi. Siivilöi sekaan jauhot ja lisää suola, suklaa-voiseos, sekä kaakao. Sekoita kunnes taikina on tasaista.

4 Valkaa valkuaiset puhtaassa, kuivassa kulhossa kovaksi vaahdoksi. Lisää valkuaisvahto taikinaan varovasti käänellen.

5 Kaada taikina vuokaan ja **paista uunin keskitasolla 30-40 minuuttia**, kunnes kakku on kypsä sivuilta, mutta pehmeä keskeltä. Jäähdytä kakku huoneenlämpöön.



**6** Koristelu:

Sekoita kakkumousse maidon joukkoon. Vatkaa sähkövatkaimella alhaisella nopeudella minuutin ajan ja sen jälkeen suurella nopeudella neljä minuuttia, kunnes seos on kuohkeaa. Sekoita geelivärit vihreäksi väriksi pakkauksen ohjeiden mukaan. Sekoita mousseen noin teelusikallinen vihreää geeliväriä.

- 7** Kaada seos pursottimeen, jossa on tähtikärki. Pursota sitten jäähtyneen kakun päälle joulukuusia. Koristele tähtikoristekuvioilla. Säilytä kakkua jääkaapissa.

