

# Suklainen lettukakku

Suklaaletuista ja suklaamoussesta koottu täyteläinen lettukakku yllättää juhlapöydässä. Kokeile reseptiä ja tarjoa vaikkapa brunssilla jälkiruokana!

8 - 10 annosta



Vaikeustaso 2

● up to 75 Min.



## Ainekset::

### Kaakaoletut:

3 kpl kananmunaa  
9 dl maitoa  
5 dl vehnä jauhoja  
1 dl kaakaojauhetta  
0,5 tl suolaa  
2 rkl sokeria  
2 rkl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
voita tai muuta paistorasvaa  
paistamiseen

### Suklaamousse:

2 ps Dr. Oetker  
Suklaakakkumoussea  
5 dl maitoa

### Koristelu:

Dr. Oetker Suklaakastiketta  
Dr. Oetker Chocolate Silver  
Pearls -koristerakeita

## 1 Kaakaoletut:

Vatkaa kananmunat ja puolet maidosta. Lisää muut kuivat aineet ja vatkaa kaikki paakut rikki. Lisää loput maidosta ja vatkaa tasaiseksi.

Kuumenna lettupannu kuumaksi, lisää nokare voita ja kauhallinen taikinaa. Kallista pannua niin, että taikina leviää koko pannun kokoiseksi. Paista lettua kunnes se saa hieman väriä ja käännä lastan avulla. Paista toinen puoli ja nosta pois pannulta. Jatka lettujen paistoa, kunnes koko taikina on paistettu.

## 2 Suklaamousse:

Sekoita kakkumoussejauhe maitoon ja vaahdota sähkövatkaimella 4 minuutin ajan kunnes vahto on paksua ja kestävä.

Kokoa kakku moussesta ja jäähtyneestä letuista tarjoiluvadille. Aseta yksi lettu vadille ja levitä päälle ohut kerros suklaamoussea, nosta päälle toinen lettu. Jatka kunnes kaikki letut on käytetty. Säästä noin ½ dl moussea koristeluun.



③ Koristelu:

Levitä kakun päälle suklaakastiketta ja pursota lopusta moussesta ruusukkeet kakun päälle. Koristele hopeahelmin.

