

Syyspäivän appelsiinisuklaakakku

Tässä syksyisessä kakussa on runsaasti suklaan makua ja häivähdys appelsiinia. Kakun kruunaavat värjästyistä sokerimassasta valmistetut lehdet.

about 12 annosta



Vaikeustaso 3



up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

100 g voita
4 dl vehnä jauhoja
1,5 dl kaakaojauhetta
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
4 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
2 dl maitoa
1 dl luomu appelsiinimehu

Täyte:

1 ps Dr. Oetker
Suklaakakkumoussea
2 dl maitoa (kylmää)

Appelsiinikuorrutus:

3 kpl kananmunan valkuaisista
1,5 dl sokeria
175 g voita (huoneenlämpöistä)
appelsiinin raastettua kuorta
Dr. Oetker Oranssia geeliväriä

suklaapäällyste:

100 g Dr. Oetker Chocolate chips
dark
50 g voita

Koristelu:

Dr. Oetker Valkoista
Sokerimassaa
1 rs Dr. Oetker Suklaalehtiä
Dr. Oetker Geelivärejä (käytä
keltaista ja punaista geeliväriä
tarpeesi mukaan)

- 1 Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.**
- 2** Voitele ja jauhota neljä halkaisijaltaan 15 cm:n irtopohjavuokaa. Voit myös paistaa pohjat yksi kerrallaan, mutta muista tällöin voidella ja jauhottaa vuoka ennen seuraavan pohjan paistamista.
- 3** Sulata voi ja anna jäähtyä.
- 4** Siivilöi vehnä jauhot, kaakaojauhe, leivinjauhe ja ruokasooda kulhoon ja lisää joukkoon kaikki loput kakkupohja-ainekset. Vatkaa taikina varovasti tasaiseksi.
- 5** Jaa taikina neljään yhtä suureen osaan ja kaada vuokiin.
- 6** Paista pohjia noin 30 minuuttia. Kokeile kypsyytikulla.
- 7** Ota pohjat uunista ja anna niiden jäähtyä vuossaan noin 10 minuuttia ennen kuin kumoat ne ritilälle ja annat jäähtyä kokonaan.

- 8 Vatkaa kakkumousse kylmän maidon joukkoon, kunnes seos on paksua ja kuohkeaa.
- 9 Kokoa kakku levittämällä kerrosten väliin suklaamoussea.
- 10 Kaada valkuaiset ja sokeri kulhoon ja aseta kulho kiehuvalle vedelle täytetyn kattilan päälle. Vatkaa valkuaisia, kunnes sokerikiteet ovat sulaneet, ja ota kulho pois kattilan päältä.
- 11 Jatka vatkaamista sähkövatkaimella, kunnes seos on viilennyt ja se on valkoista ja kuohkeaa (noin 10 minuuttia).
- 12 Lisää pehmeä voi seokseen vähitellen vatkaamisen aikana.
- 13 Sekoita joukkoon appelsiinin raastettua kuorta ja oranssia geeliväriä. Vatkaa seos kauniin oranssiksi.
- 14 Levitä kootun kakun päälle ohut kerros appelsiinikuorrutetta ja aseta kakku kylmään, jotta kuorrute jähmettyy hieman. Levitä sitten loppu kuorrute kakun päälle ja anna jähmettyä kylmässä uudelleen.
- 15 Kaada suklaarakeet ja voi kattilaan ja anna sulaa hiljalleen. Anna päällysteen jäähtyä hieman niin, ettei se ole enää lämmintä mutta silti paksuhkoa ja juoksevaa.
- 16 Ota kakku jääkaapista ja kaada päällyste kakun päälle. Se saa valua hieman reunojen yli.
- 17 Koristele kakku Dr. Oetker Suklaalehdillä ja/tai värjätystä sokerimassasta tehdyillä lehdillä.
- 18 **Syksyn lehdet sokerimassasta:**
Jaa paketillinen sokerimassaa kolmeen osaan.
- 19 Värjää yksi osa keltaiseksi, yksi oranssiksi ja yksi punaiseksi Dr. Oetker Geeliväreillä. Jos massa jää liian kosteaksi, lisää siihen tomosokeria.
- 20 Kauli sokerimassa ohueksi levyksi tomosokeroidulla pöydällä. Leikkaa tai ota muotilla erikokoisia lehtiä ja anna niiden kuivua ennen kakun koristelemista.