

Vadelma-suklaakakku

Perinteinen suklaakakku on juhlapöydän klassikko. Raikas vadelma on hyvä makupari täyteläiselle suklaalle.

about 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 80 Min.



Ainekset::

Kakkupohja:

225 g voita
2,5 dl sokeria
4 kpl kananmunaa
2,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
2 tl kaakaojauhetta

Kostutus:

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1,5 dl maitoa

Suklaatäyte:

Dr. Oetker Suklaakastiketta

Vadelmamoussetäyte:

1 kpl kananmunan valkuaisista (n. 30 g)
0,5 dl sokeria
150 g vadelmia
1 rkl maissitärkkelystä
1 rkl vesi
0,75 dl vispikermaa
2 kpl Dr. Oetker Liivatelehteä
1,5 rkl kuumaa vettä

Kuorrutus ja koristelu:

1 dl vispikermaa
125 g Dr. Oetker Chocolate chips dark
Dr. Oetker Soft Golden Pearls-koristerakeita
vadelmia
viikunoita

- 1** Kuumenna uuni 180°C asteeseen (kiertoilma 160 astetta). Voitele irtopohjavuoka (halkaisijaltaan 24 cm) ja vuoraa pohja leivinpaperilla. Sulata voi. Sekoita sokeri ja kananmunat tasaiseksi puuhaarukalla. Lisää joukkoon voi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Paista uunin keskitasolla 30 min. Jäähdytä pohja.
- 2** Kuumenna vadelmat kattilassa ja paseeraa siemenet pois tiheän siivilän läpi. Kuumenna vadelmasose kattilassa uudelleen ja sekoita joukkoon maissitärkkelysjauhot ja 1 rkl vettä. Keitä pari minuuttia kunnes seos paksunee. Ota sitten kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä.
- 3** Vatkaa valkuaisista ja sokeria lämmönkestävässä kulhossa vesihautteen päällä. Katso että vesi ei osu kulhon pohjaan. Vatkaa seosta ensin käsivatkaimella niin kauan kunnes sokeri sulaa se seos on lämmennyt. Ota sitten pois levyltä ja vatkaa sähkövatkaimella 5-10 minuuttia kunnes marenki on jämäkkää ja kiiltävää.

- 4 Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Kuumenna 1 rkl vettä mikrossa ja liota liivatelehdet joukkoon. Sekoita liivateseos vadelmaseokseen. Lisää sitten vadelmasose ja kermavaahto marengin joukkoon varovasti käännellen.

Pursota suklaakastike kattilaan ja keitä paksummaksi miedolla lämmöllä. Anna suklaakastikkeen jäähtyä.

- 5 Halkaise jäähtynyt kakku kahteen kerrokseen. Kostuta kakku vaniljamaidolla. Levitä suklaakastiketta toisen pohjan päälle. Levitä sitten vadelmamoussetäyte ja laita toinen kakkupohja päälle. Kuumenna kerma kattilassa ja lisää joukkoon suklaa. Sekoita kunnes seos on tasaista. Jos kuorrute tuntuu liian löysältä, anna sen jäähtyä hetki. Kaada suklaakuorrute kakun keskelle, levitä kakkulastalla tai veitsellä ja anna kuorrutteen valua kakun sivuille. Koristele tuoreilla vadelmilla, viikunoilla ja koristerakeilla.