

Vadelmainen suklaakakku

Tämä mehevä suklainen kakku vaniljaisella kuorrutuksella on kuivakakun ja täytekakun yhdistelmä. Helppo kakku koristellaan upeaksi Rose&Gold -koristeilla.

8 - 10 palaa



Vaikeustaso 1



up to 90 Min.



Ainekset::

Pohja:

125 g leivontasuklaata
75 g voita
5 dl vehnäjauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
1 hyppysellinen suolaa
0,5 dl rypsiöljyä
2 dl sokeria
200 g maustamatonta tuorejuustoa
3 kpl luomukananmunaa
1 ps Dr. Oetker Pakkaskuivattua Vadelmaa

Kuorrute:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
5 dl kevytmaidon
2 dl kuohukermaa
1 pkt Dr. Oetker Rose & Gold Décor - suklaakoristeita

1 Pohja:

Kuumenna uuni 180 asteeseen. Vuoraa vuonan (Ø 22) pohja leivinpaperilla. Paloittele suklaa ja voi kulhoon ja sulata mikrossa noin 30 sekuntia kerrallaan, välillä sekoitellen. Voin ja suklaan voi sulattaa myös vesihautteessa.

Sekoita yhteen jauhot, suola, leivinjauhe ja sooda.

Vatkaa isossa kulhossa haalean suklaaseoksen joukkoon sokeri, öljy, tuorejuusto ja lopuksi munat.

Lisää jauhot parissa erässä. Älä vatkaa pitkään. Kääntelee lopuksi joukkoon pakkaskuivatut vadelmat. Kaada taikina voideltuun vuokaan, tasoita pinta ja nosta uuniin noin 40-50 minuutiksi, kunnes kakku on kypsä. Kumoaa kakku ylösalaisin ja anna jäähtyä ennen kuorruttamista.



② **Kuorrute:**

Valmista kuorrutekreemi. Kaada jauhe kulhoon ja vatkaa joukkoon pakkauksen ohjeesta poiketen 5 dl maitoa. Jatka pakkauksen ohjeen mukaan. Vatkaa kermavaahto kiinteäksi vaahdoksi ja sekoita se tasaisesti kreemin joukkoon. Ota noin 2 dl kreemiä sivuun ja lusikoi pursotinpussiin. Nosta hetkeksi jääkaappiin. Jos haluat erilaisia pursotuksia, käytä kahta tai kolmea eri tyllää ja pursotinpussia.

Levitä kreemi jäähtyneen, mieluiten jääkaappikylmän kakun päälle. Pursota kakun päälle pursotukset köynnösmäiseen muotoon ja asettele Rose&Gold -koristeet.

