

Yllättävä lepakkokakku

Leivo Halloween-juhliin yllättävä lepakkokakku. Hauska yllätys paljastuu vasta kakkua leikatessa.

noin 10 viipaletta  Vaikeustaso 2  up to 80 Min.



Ainekset::

Suklaataikina:

100 g voita
1,5 dl sokeria
2 kpl kananmunaa
1,5 dl vehnä jauhoja
0,5 dl kaakaojauhetta
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Vaaleataikina:

150 g voita
2 dl sokeria
3 kpl kananmunaa
2 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Kuorrutus:

3 dl tomusokeria
2 rkl kaakaojauhetta
2 rkl kiehuva vettä
Dr. Oetker koristelu geeliä
(keltainen tuubi)

1 Esivalmistelut:

Vuoraa pieni neliömäinen vuoka (noin 18x18cm) leivinpaperilla. Voitele ja korppujauhot suorakaiteen muotoinen, vähintään 1,5 litran vetoinen vuoka. Lämmitä uuni 180 asteiseksi.

2 Suklaataikina:

Sulata voi ja anna jäähtyä. Lisää kananmunat ja sokeri. Sekoita tasaiseksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sekoita taikinaan. Levitä taikina neliönmuotoiseen leivinvuokaan ja paista 25 minuutin ajan tai kunnes kakku on kohonnut ja jäähmettynyt. Nosta uunista ja anna jäähtyä 5 minuuttia ennen kumoamista. Kumoa ja anna jäähtyä kokonaan.

3 Leikkaa suklaakakusta lepakkomuotilla tai muulla sopivalla muotilla (n. 10x4,5 cm) kakkukuvioita noin 6 kpl. Varmista, että muotti mahtuu esivalmistellun vuolan sisään.

4 Vaalea taikina:

Sulata voi ja anna jäähtyä. Lisää kananmunat ja sokeri. Sekoita tasaiseksi. Lisää keskenään sekoitetut kuivat aineet ja sekoita taikinaan.

- 5 Lusikoi kolmannes vaaleasta taikinasta voidellun, suorakaiteen muotoisen vuoan pohjalle ja reunoille. Aseta lepakkokakut tiiviisti toinen toistaan vasten jonoon taikinan päälle. Peitä lepakot vaalealla taikinalla. Kopauta vuokaa kevyesti pöydällä, jotta taikina täyttää kaikki mahdolliset kolot. Paista 180 asteisessa uunissa noin 45-50 minuuttia, kunnes kakku alkaa saada väriä. Anna jäähtyä vuoassa 10 minuuttia ennen irroittamista.

6 Kuorrutus ja koristelu:

Siivilöi tomusokeri ja kaakaojauhe kulhoon. Lisää kiehuvan kuuma vesi ja sekoita. Lisää tarvittaessa vettä tai tomusokeria, jotta kuorrutuksesta tulee helposti levitettävää. Levitä kuorrutus vuoasta irrotetun kakun pinnalle. Anna kuorrutuksen hieman valua reunoista. Anna jähmettyä 30 minuuttia ennen koristelua keltaisella koristelugeelillä.