



Juhlakakku

Aineet: kakkupohja:
yksi lasi (2 dl) kananmunia
yksi lasi sokeria
yksi lasi vehnä jauhoja
kostutukseen:
runsas 1/2 dl vettä
n. 1/2 dl sitruunamehua + 2 rkl sokeria tai likööriä
Sekoita aineet ja kostuta kakkulevyt.
täytteeksi ja päälle:
3 banaania muusattuna
2 dl omenasosetta
Sekoita keskenään.
4-5 dl kuohukermaa vaahdotettuna
2 rkl kaakaojauhetta
Sekoita kaakaojauhe kermavaahtoon sihdin läpi varovasti.
n. 200 g marsipaania
n. 200 g suklaata
(koristehyytelöä eri värisenä)
suklaarouhetta tai suklaanonpabelleja

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi ja lisää jauhot varovasti sekoittaen joukkoon. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun n. 2 l:n kakkuvuokaan ja paista 180 asteessa 35-40 min. Kumoaa kakku vähän jäähtyneenä ja anna jäähtyä kunnolla. Halkaise pohja kolmeen osaan.

Levitä täytteeksi omena-banaanisose ja osa suklaakermavaahdosta. Päällystä kakku lopulla suklaakermavaahdolla. Anna kakun vetäytyä kylmässä ainakin 1/2 tuntia. Ripottele reunoille suklaarouhetta. Kauli marsipaani ohueksi. Ota pyöreä vuoka muotiksi ja leikkaa veitsellä marsipaanista ympyrä. Nosta se kakun päälle. Sulata suklaa vesihautteessa (huom. matala lämpö, vesi ei saa kiehua) ja pursota (valmis muovipursotin tai voipaperista tehty) suklaasta pääsiäiskukko tai haluamasi juhla koriste kakun päälle. (Väritä koristehyytelöllä.) Kirjoita suklaalla kakun pintaan esim. hyvää pääsiäistä. Tee lopusta marsipaanista kukat tai haluamasi koristeet kakun päälle.