



Vadelmasuklaakakku

Aineet:

- 3 dl sokeria
- 3 munaa
- 150 g rasvaa
- 0.75 dl maitoa
- 1 dl vadelmahilloa
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 rkl kaakaota
- 0.75 dl kiehuva vettä
- Kuorrutus:
- 0.5 levyä tummaa suklaata
- 0.5 dl sulatettua margariinia
- 0.5 dl vadelmahilloa
- Koristelu:
- 1.5 dl kermaa
- raastettua suklaata

Valmistus: Vatkaa munat ja sokeri kevyesti. Lisää sulatettu jäähtynyt margariini, maito ja hillo. Sekoita keskenään leivinjauhe, vehnä jauhot ja kaakao. Lisää taikinaan jauhoseos ja kiehuva vesi. Kaada taikina voideltuun, jauhotettuun vuokaan.

Paista 175 asteessa n. 45 minuuttia. Sulata kattilassa vesihauteessa paloitetu suklaa. Sekoita joukkoon sulatettu margariini ja hillo. Levitä kuorrutus kakun päälle. Vatkaa kerma vaahdoksi ja koristele sillä kakku.