



Suklaakakku

Aineet:

Pohja:

- 1/2 dl kaakaota
- 2 dl sokeria
- 2 dl maitoa
- 100 g voita
- 2 munaa
- 1 munan valkuainen
- 2 1/2 dl vehnä jauhoja
- 1/2 dl mantelirouhetta
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria

Kanelitäyte:

- 50 g voita
- 4 rkl tomusokeria
- 3 tl kanelia
- 1/2 tl jauhattua neilikkaa
- 1 keltuainen

Päälle:

- 1 dl tomusokeria
- 1 rkl kaakaota
- 1-2 rkl vettä

Koristelu:

- strösselit

Valmistus: Keitä kaakaota, sokeria ja maitoa kattilassa kunnes seos sakenee (n. 10 minuuttia). Anna jäähtyä. Lisää voin joukkoon kaakaoseos. Lisää munat, valkuainen, mantelirouhe ja vehnä jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe ja vaniljasokeri. Kaada seos voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan (n. 1 l). Paista uunissa 175 asteessa noin 40 minuuttia. Anna jäähtyä uunirillällä.

Leikkaa kakku kahteen osaan. Sekoita kanelitäytteen ainekset keskenään ja levitä seos kakkupohjalle. Nosta toinen pohja päälle. Sekoita tomusokeri, kaakao ja vesi ja levitä seos kakun päälle. Koristele strösseleillä.