



Minttusacherkakku

Aineet: 200 g voita tai margariinia
170 g taloussuklaata
2 dl taloussokeria
8 munaa
1 tlk vaniliinisokeria
1 1/2 dl vehnä jauhoja
2 rkl perunajauhoja
1 tl leivinjauhetta
Täyte:
900 g aprikoosipuolikkaita
tai 300 g marmeladia
Kuorrutus:
200 g minttu-suklaapalloja
1 dl kuohukermaa
25 g voita tai margariinia

Valmistus: Voitele ja korppujauhota kolmen litran kakkuvuoka. Sulata rasva ja paloiteltu suklaa vesihauteessa. Anna seoksen jäähtyä. Sekoita keskenään vehnä- ja perunajauhot, leivinjauhe ja vaniliinisokeri. Erottele 5 munasta valkuaiset ja keltuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vatkaa toisessa kulhossa sokeri, kolme kokomunaa ja keltuaiset vaahdoksi. Sekoita muna- sokerivaahtoon varovaisesti ensin jauheseos, sitten voi-suklaaseos ja viimeiseksi kevyesti nostellen valkuaisvaahdo. Kaada taikina vuokaan ja paista 175 asteisessa uunissa alimmalla tasolla n. tunti. Tarkista kakun kypsyyden kumo. Kumo kakku vähän jäähtyneenä. Leikkaa kakku täysin jäähtyneenä kolmeen osaan. Käyttäessäsi säilykeaprikooseja valuta ja soseuta ne. Levitä sosetta tai marmeladia kahdelle levyille ja kokoa kakku. Kakku saa mehevöityä hyvin peitettynä viileässä seuraavaan päivään.

Kuumenna ja sulata kuorrutusta varten suklaapallot, kerma ja rasva miedolla lämmöllä. Sekoita suklaakuorrutus tasaiseksi ja jäähdytä huoneenlämpöiseksi. Kaada kuorrutus kakun pinnalle ja levitä reunoille. Saat kivan näköistä, kun säästät muutaman suklaapallon kakun päälle, kuorrutuksen alle.