



Banaani-suklaakakku

Aineet: kaksi kakkua
Pohja:
4 munaa
1 3/4 dl sokeria
1/4 dl perunajauhoja
2 1/2 dl vehnä jauhoja
1/4 dl perunajauhoja
1/2 dl kaakaojauhetta
Täyte:
4 dl kuohukermaa
6 munaa
3 1/2 dl sokeria
1 dl vanilliinisokeria
6 kpl liivatelehtiä
200 g suklaata
4 banaania
4 tl sitruunamehua
1 litra kuohukermaa

Valmistus: Vatkaa munat, sokeri ja perunajauhot vaahdoksi. Sekoita keskenään vehnä-, peruna- ja kaakaojauhot. Lisää jauhoseos siivilän läpi varovasti sekoittaen munavaahtoon. Kaada seos yhteen korkeareunaiseen, halkaisijaltaan noin 20 cm olevaan kakkuvuokaan. Paista 160 asteessa noin 40 - 50 minuuttia. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä. Mittaa kerma, munat ja sokerit paksupohjaiseen kattilaan. Lämmitä seosta sähkölevyllä koko ajan käsin tai sähkövatkaimella (nopeudella 2) vatkaton lähes kiehumispisteeseen. Älä anna seoksen kiehua, sillä silloin munat alkavat hyytyä. Jos näin tapahtuu, siivilöi seos tasaiseksi.

Täyte:

Nosta kattila levyiltä. Purista liotetut liivatelehdet kuiviksi ja lisää seokseen hyvin sekoittaen. Lisää palasiksi pilkottu suklaa seokseen ja sekoita tasaiseksi.

Soseuta banaanit ja sitruunamehu tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Lisää täytteeseen. Vaahdota kerma ja lisää lopuksi täytteeseen.

Kokoaminen:

Halkaise kakkupohja kahteen osaan. Aseta pohjat kahteen irtoreunaiseen, noin 5 cm korkuiseen vuokaan tai halkaisijaltaan noin 25 cm oleviin kakkurenkaisiin. Voit myös vuorata kiinteäreunaisen vuonan tuorekelmulla, jonka avulla saat nostettua kakun vuoasta.

Kostuta pohjat mehulla, esim. ananasmehulla. Kaada täyte kakkupohjien päälle. Anna kakkujen hyytyä noin vuorokausi kylmä- tai jääkaapissa. Koristele kakut ennen tarjoilua.