



Suklaakakku unikonsiemenistä

Aineet: Kakkupohja:
90 g rusinoita
2 rkl kiehuva vettä
90 g taloussuklaata
125 g voita
125 g sokeria
1 tl hienoksi raastettua sitruunankuorta
6 munaa
2 rkl korppujauhoa
150 g hienoksi jauhettuja unikonsiemeniä
Täyte ja koristelu:
3/4 dl siivilöityä ja kuumennettua kirsikkahilloa
Suklaakuorrutukseen:
2 dl kuohukermaa
150 g taloussuklaata
suklaalastuja
tomusokeria

Valmistus: Liota rusinoita vedessä 30 minuuttia. Valuta ja taputtele ne kuiviksi talouspaperilla. Sulata suklaa ja jäähdytä se.

Vatkaa voi, sokeri ja sitruunan kuoriraaste vaaleaksi ja ilmavaksi. Erotta munien keltuaiset valkuaisista.

Lisää keltuaiset yksitellen voivaahdon joukkoon ja sitten suklaa, korppujauho ja rusinat.

Vatkaa valkuaiset toisessa kulhossa pehmeäksi vaahdoksi. Sekoita 2 kukkurapäistä lusikallista valkuaisvaahtoa taikinaan, jotta se pehmenee. Sekoita unikonsiemenet ja loput valkuaisvaahdosta varovasti taikinaan, kunnes taikina on tasaista.

Kaada taikina voideltuun ja leivinpaperilla vuorattuun irtoreunavuokaan (halkaisijaltaan 22 cm) ja paista kakkua 160 asteisessa uunissa 45 minuuttia, kunnes tikkuun ei enää tartu taikinaa. Kumoa kakku, poista leivinpaperi ja anna kakun jäähtyä.

Jaa kakku kahdeksi levyksi ja pane levyjen väliin 2 rkl kirsikkahilloa. Levitä loppu hillosta kakun pinnalle ja reunoille.

Valmista suklaakuorrutus: kuumenna kuohukerma kattilassa liedellä hitaasti kiehuvaaksi. Nosta kattila lämmöltä, lisää joukkoon 150 g hienoksi raastettua taloussuklaata ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Seisota kuorrutusta, kunnes se muuttuu paksuksi, mutta on vielä juoksevaa. Sekoita muutaman kerran seisottamisen aikana.

Kaada suklaakuorrutus kakulle ja kallistele kakkua, jotta kuorrutus peittää sen kokonaan. Peitä kakun pinta suklaalastuilla, joita saat höyläämällä huoneenlämpöistä suklaata esimerkiksi perunankuorimaveitsellä. Anna kuorrutuksen kovettua. Ripottele hieman tomusokeria pinnalle ennen tarjoilua.