



Äitienpäivän suklaatoscapalat

Aineet: Pohja
4 munaa
2 dl sokeria
4 dl vehnä jauhoja
1/2 dl kaakaojauhetta
1 rkl leivinjauhetta
1 1/2 dl appelsiinimarmeladia
1 dl kuohukermaa
150 g voita sulatettuna
Kuorrutus
1 levy (170 g) tummaa taloussuklaata
100 g mantelilastuja
1 dl sokeria
1/2 rkl vehnä jauhoja
1 dl kuohukermaa

Valmistus: Vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet. Lisää vaahtoon vuorotellen ja varovasti sekoittaen kuiva-aineseosta, marmeladia, kermaa ja voisulaa. Levitä taikina leivinpaperille uunipannulle. Paista 200 asteessa 15 min. Valmista kuorrutus. Paloittele suklaa ja pane kattilaan muiden aineiden kanssa. Kuumenna sekoittaen ja anna kiehahtaa. Ota paistunut pohja uunista ja nosta lämpötila 225 asteeseen. Levitä kuorrutus pohjalle ja jatka paistamista noin 5 min. Leikkaa jäähtyneenä paloiksi. Tarjoa kermavaahdon kanssa.