

Mantelisuklaakakku

Mantelin ja suklaan herkullisen liiton kruunaa kuohuviini.



MAKEA JÄLKIRUOKA



SUKLAA JÄLKIRUUAT



4 HLÖ



+ 60 MIN



Faustino Cava Extra Seco

AINEKSET

200 g taloussuklaata

6 suurta muna, valkuaiset ja keltuaiset erikseen

2 dl sokeria

1/2 dl vehnä jauhoja

3 dl mantelijauhoa (120 g)

50 g voita

KUORRUTUS

120 g suklaata

1 Kytke ensin uuni 180-asteiseksi. Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka. Tämän jälkeen vaahdota munankeltuaiset sokerin kanssa ja vaahdota valkuaiset erikseen kovaksi vaahdoksi. Sulata suklaa vesihautessa voin kanssa ja sekoita keltuaisvaahtoon joukkoon. Lisää sitten jauhot ja mantelijauhe taikinaan ja lopuksi kevyesti nostellen valkuaisvaahdo. Kaada taikina vuokaan. Kypsennä kakkua noin tunti. Ota se hiukan jäähtyneenä irti vuoasta ja leikkaa pohja kolmeen levyyn.

2 Kuumenna sitten kerma erikseen kiehumispisteeseen. Sulata suklaa vesihautessa ja sekoita joukkoon kuuma kerma. Vatkaa kiiltäväksi ja levitä notkea seos levyjen väliin. Anna jähmettyä kylmässä ja lopuksi kuorruta sulatetulla suklaalla.

3 Tarjoile lisäkkeenä sokeriliemessä marinoitua appelsiinilohkot. Kiehauta 1 dl vettä ja 1 dl sokeria. Lohko appelsiinit, poista niistä kalvot ja lisää sitten sokeriliemen joukkoon.

Juomasuositus Mantelisuklaakakun ja marinoitujen appelsiinien seuraan sopii espanjalainen Faustino Cava Extra Seco tai eteläafrikkalainen J.C. Le Roux La Fleurette. Voit halutessasi myös lisätä kuohuviiniin sekaan appelsiinimehua ja tarjoilla kakun seurana Mimosa-drinkit!

