

Amarulakaakao ja -vaahtokarkit

Amarula-kermalikööristä valmistettu vaahtokarkkikaakao lämmittää makeasti. Kokeile myös vaahtokarkkien valmistusta itse!



2 HLÖ



15-30 MIN

2.8 %



Amarula Marula Fruit Cream 35 cl

KAAKAO

- 4 dl maitoa
- 1 dl Amarula-likööriä
- 2 rkl makeuttamatonta kaakaojauhetta
- Sokeria maun mukaan
- 1 dl kuohukermaa ja ripaus vaniljasokeria
- Tummaa suklaata raastettuna
- 4 kpl Amarula-vaahtokarkkia tai valmiita kaupan vaahtokarkkeja

KAAKAO:

- 1 Mittaa kattilaan maito ja lämmitä se miedolla lämmöllä höyryäväksi. Nosta kattila liedeltä ja vatkaa joukkoon Amarula sekä kaakaojauhe ja halutessasi sokeria maun mukaan.
- 2 Lämmitä juoma vielä uudestaan höyryäväksi.
- 3 Vatkaa kerma ja mausta vaniljasokerilla. Kaada kaakao kuppeihin, lusikoi päälle kermaa ja viimeistele muutamalla vaahtokarkilla sekä suklaamurulla.

ITSE TEHDYT AMARULA-VAAHTOKARKIT:

- 1 Aseta liivatelehdet jääkylmään veteen pehmenemään. Erottele kolme valkuaisista puhtaaseen rasvattomaan kulhoon.
- 2 Mittaa loput raaka-aineet kattilaan ja sekoita ne keskenään sekaisin. Seos kuplii paljon, joten valitse reilun kokoinen paksupohjainen kattila. Keitä seosta miedolla lämmöllä hiljalleen kiehuen, kunnes seos saavuttaa 127 asteen lämpötilan (käytä digitaalista mittaria). Ole kärsivällinen, tämä kestää noin 20 minuuttia.
- 3 Siinä vaiheessa, kun seos on saavuttanut 120 asteen lämpötilan, aloita valkuaismassan vatkaminen toisessa kulhossa ilmapoksi vaahdoksi sähkövatkaimella tai yleiskoneella.
- 4 Seoksen ollessa 127 asteen lämpöistä, nosta se pois levyltä, purista liivatelehdistä ylimääräinen vesi ja sekoita liivatelehdet voimakkaasti sekoittaen kuumaan seokseen.
- 5 Kaada seos hiljalleen ohuena nauhana valkuaisvaahdon joukkoon kovalla teholla jatkuvasti vatkaten. Jatka vatkamista 8-10 minuuttia, kunnes massa on jäähtynyt ja kiiltävää.
- 6 Vuoraa noin 25 cm x 25 cm kokoinen vuoka leivinpaperilla ja ripottele siihen

VAAHTOKARKIT NOIN 30 KPL

9 liivatelehteä

1 dl vettä

1 dl Amarula-likööriä

4 dl tomusokeria

1,5 dl sokeria

1 dl glukosisiirappia

3 valkuaista

tomusokeria.

7 Kaada seos vuokaan, peitä se kevyesti ja jätä kuivaan ja viileään paikkaan vähintään vuorokaudeksi tekeytymään.

8 Kippaa vahtokarkkilevy puhtaalle leivinpaperille ja irroita pohjasta leivinpaperi varovasti. Leikkaa vahtokarkit neilönmuotoon lämpimällä ja kuivalla veitsellä. Jos veitsi jää kiinni vahtokarkkiin, ripottele terälle tomusokeria. Viimeisteleteliöt pöyrittelemällä ne tomusokerissa ja pudistele ylimääräinen sokeri pois.

Vahtokarkit säilyvät reilun viikon ilmatiiviissä rasiassa tai pussissa huoneenlämmössä.



Resepti & kuva

Kakutaiteilija Mona Tähtinen työskentelee gluteenittoman reseptiikan parissa ja rakastaa toisiaan täydentävien makuparien metsästämistä. Oikein valittu jälkiruoka kruunaa juhlan ja pysäyttää arjen. Ig @say_it_with_a_cake

www.sayitwithacake.fi