

Mokkakakku

12 kappaletta



Keskitasoinen



noin 60 Min.

**Suklaakakkupohja:**

225 g voita
2 1/2 dl sokeria
4 kpl kananmunaa
2 1/2 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Leivin jauhetta
1 dl kaakaojauhetta

Mokkatäyte:

1 ps Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä
5 dl täysmaitoa
1 dl vahvaa kahvia

Suklaakuorrutus:

pkt Dr. Oetker Choco Fondant
2 rkl kaakaojauhetta

1 Suklaakakkupohja:

Voitele ja korppujauhota irtopohjavuoka (halkaisija noin 22 cm). Esilämmitä uuni:

Ylä ja alalämmöllä: 160°C

Kierroilmauni: 140°C

2 Sulata voi. Sekoita sokeri ja kananmunat tasaiseksi puuhaarukalla. Lisää joukkoon voi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan. Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Kokeile kypsyyttä tikulla.

3 Anna kakun jäähtyä hetki vuoaassa ja irroita sitten varovasti vuoaasta. Anna jäähtyä kokonaan ja valmistaa sillä aikaa täyte.

4 Mokkatäyte:

Vaahdota vaniljakreemijauhe, maito ja kylmä kahvi paksuksi vaahdoksi kolmen minuutin ajan sähkövatkaimella. Nosta täyte jääkaappiin 20 minuutiksi tekeytymään.

5 Leikkaa kakkupohja kolmeen kerrokseen. Nosta alin levy tarjoiluvadille ja kostuta sokerivedellä. Levitä päälle reilu kolmannes mokkatäytteestä. Nosta päälle keskimmäinen kakkulevy, kostuta ja täytä. Nosta päällimmäinen kakkulevy päälle. Tasoita kakun pintaa tarvittaessa veitsellä leikaten, jotta kakku on kauniin muotoinen. Levitä loput täytteestä ohueksi kerrokseksi kakun päälle ja reunoille.

6 Suklaamassakuorrutus:

Ripottele kaakaojauhe kaulinta-alustalle ja kauli Choco Fondant sen päällä riittävän isoksi peittämään koko kakku. Nosta Choco Fondant, kaulimen avulla kakun päälle kääntäen kaakaojauheisen puolen pinnalle.

7 Tasoita pinta lastan avulla. Venytä reunat varovaisesti tasaisiksi ja painele reunat kiinni kakkuun. Leikkaa ylimääräinen kuorrute veitsellä pois. Siivilöi kakun pinnalle kaakaojauhetta. Koristele haluamallasi tavalla.

Voit sekoittaa taikinaan lisäksi pussillisen Dr. Oetker Suklaarakeita, jolloin kakusta tulee suklaisempi.