



COOKING PASSION SINCE 1877

SUKLAATIRAMISU



4 annosta

AINEKSET

TÄYTE

500 g mascarponejuustoa
300 g maitorahkaa
100 g tomusokeria (n. 1,7 dl)
2,5 dl tuoretta espressoa
6 cl amarettoa

KAKKUPOHJA

4 keskikokoista kananmunaa
90 g sokeria (n. 1 dl)
hyppysellinen suolaa
60 g jauhoja (n. 0,9 dl)
20 g kaakaojauhetta (n. 0,5 dl)
30 g perunajauhoa (n. 0,4 dl)
½ tl leivinjauhetta

LISÄKSI

150 g hyvää tummaa suklaata
kaakaojauhetta pinnalle

VALMISTELEMINEN

Sekoita mascarpone, rahka ja tomusokeri tasaiseksi ja pane jääkaappiin. Anna espresson jäähtyä, sekoita joukkoon amaretto ja pane jääkaappiin odottamaan. Lämmitä uuni 180 asteeseen ylä-/alalämmöllä. Vuoraa pieni (16 cm halkaisijaltaan) irtopohjavuoka leivinpaperilla.

Erottele kananmunat. Vatkaa valkuaiset ja hyppysellinen suolaa kulhossa jähmeäksi ja lisää vähitellen puolet sokerista. Vatkaa keltuaiset ja loput sokerista täyteläiseksi, vaaleaksi seokseksi.

Kääntelevatkatut valkuaiset keltuaisseokseen. Siivilöi joukkoon jauhot, kaakaojauhe, perunajauho ja leivinjauhe. Kääntelevatkatut aineet varovasti mutta nopeasti munaseoksen joukkoon. Jotta koostumus pysyisi mahdollisimman ilmavana, tämän voi tehdä kahdessa erässä. Kaada taikina irtopohjavuokaan ja paista 30–40 minuuttia, kunnes pinta on kullanuskea. Testaa kypsyytikulla.

Anna kakkupohjan jäähtyä 5–10 minuuttia ja irrota se varovasti vuoasta terävällä veitsellä. Anna pohjan jäähtyä kunnolla ritilän päällä ja leikkaa sitten kolmeksi yhtä paksuksi kerrokseksi. Liota pohjia espresso-amarettoseoksessa.

Aseta yksi pohjista vadille ja levitä päälle kolmasosa mascarponetäytteestä. Sirottele päälle kaakaojauhetta. Toista, kunnes kolme kerrosta on valmiina. Peitä reunat ohuella kerroksella mascarponetäytettä ja anna jäähtyä jääkaapissa noin puoli tuntia.

Tee sillä välin suklaalastut. Sulata suklaa vesihautteessa. Levitä ohut kerros sulaa suklaata leivinpaperille ja tasoita pinta kaapimella. Pidä suklaata viileässä, kunnes se on lähes täysin kovettunut. Höylää sitten suklaasta lastuja. Säilytä suklaalastut kylmässä.

Koristele kakku suklaalastuilla ja ripottele päälle kaakaojauhetta. Tarjoile kakku kylmänä.