

Rapea suklaajuustokakku

kokonaisaika **100 min** 5 min esivalmistelut **95 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.701 kJ / 406 kcal

Rasva: **19,8 g** Proteiini: **14,1 g**
Hiilihydraatit: **41,4 g**

AINEKSET

12 annosta

Pohja:

120 g

voita

60 g

Kikkoman Panko -
japanilaistyylinen rapea
korppujauho

80 g

sokeria

60 g

mantelijauhetta

Täyte:

60 g

maitosuklaata

2

pussia
vaniljavanukasjauhetta

200 g

sokeria

60 g

pehmeää voita

2

kananmunaa

1 kg

vähärasvaista
maitorahkaa (tai
tuorejuustoa)

200 ml

mantelijuomaa (tai
tavallista maito)

4 rkl

Kikkoman Luonnollisesti
valmistettu makea
soijakastike

Kuorrute:

15 g

mantelijauhetta

15 g

Kikkoman Panko -
japanilaistyylinen rapea
korppujauho

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni 160 asteeseen) ja vuoraa irtopohjavuoka (Ø 28–30 cm) leivinpaperilla. Sulata voi. Sekoita pankojauhot, sokeri, voisula ja mantelijauhe taikinaksi. Painele taikina tiiviisti irtopohjavuokaan pohjalle ja paista uunissa n. 20 minuuttia.

Vaihe 2

Valmista seuraavaksi täyte. Pilko suklaa suurehkoiksi paloiksi ja sulata suklaa vesihauteessa.

Vaihe 3

Sekoita vaniljavanukasjauhe, sokeri ja pehmeä voi keskenään. Lisää joukkoon kananmunat, maitorahka, mantelijuoma ja makea soijakastike (tai soijakastike ja sokeri), vatkaa tasaiseksi vaahdoksi ja jätä 100 g vaahdosta sivuun odottamaan. Levitä kulhoon jäänyt vaalea vaahto esipaistetun kakkupohjan päälle.

Vaihe 4

Sekoita talteen otettu vaahto ja sulatettu suklaa keskenään. Nostele suklaavaahtoa lusikalla vaalean vaahdon päälle sinne tänne. Sekoita suklaavaahto varovasti vaalean vaahdon joukkoon vetämällä vaahtoon marmorikuvioita esim. veitsen kärjellä.

Vaihe 5

Valmista kuorrute sekoittamalla mantelijauhe ja pankojauhot keskenään. Ripottele seos kakun päälle ja paista vielä n. 50 minuuttia.

Vaihe 6

Anna kakun jäähtyä ensin n. 2 tuntia vuoassa kakkuritolan päällä. Poista sitten irtopohjavuoan reuna kakun ympäriltä ja anna kakun jäähtyä kokonaan. Leikkaa suklaajuustokakku paloiksi ja tarjoile.