

Unelmakakku (suklaarapeinen kakku)

Ingrédients

- 250g jauhoja
- 55g kaakaojauhetta
- 4g leivinjauhetta
- 4g ruokasoodaa
- 1 hyvä ripaus suolaa
- 200g sokeria
- 110g muscovadosokeria tai ruokosokeria
- 2 munaa
- 120g neutraalia öljyä tai hasselpähkinäöljyä
- 180g paksua kermaa
- 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia
- 240g nestekahvia
- 225g maitosuklaata
- 25g neutraalia hunajaa
- 150g täysrasvaista kermaa
- 100g maitosuklaata
- 120g hasselpähkinäsosetta
- 100g murennettuja crêpes dentelles -keksejä

Préparation

1. Olen nähnyt tämän kakun useaan otteeseen sosiaalisessa mediassa viime viikkoina, ja se näytti niin herkulliselta, etten voinut vastustaa ja halusin kokeilla sitä!
2. Kyseessä on lopulta vielä suklaisempi versio suklaakakustani, jonka tein muutama kuukausi sitten: hyvin suklaista kakkua (otin reseptin amerikkalaiselta blogilta), kermaista ganachea ja herkullista pähkinärapinaa, lyhyesti sanottuna, onnellisuuden määritelmä Ainekset: Käytin vaahterasirappia ja pekaanipähkinöitä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
3. Käytin Norohyn vaniljaekstraktia, suklaata Jivaraa ja kaakaojauhetta Valrhonalta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (affiliate).
4. Valmistusaika: 40 minuuttia + 30 minuuttia paistoaikaa + jäähtyminen 20-22 cm halkaisijaltaan olevaan kakkuun: Suklaakakku: jauhoja kaakaojauhetta leivinjauhetta ruokasoodaa 1 hyvä ripaus suolaa sokeria muscovadosokeria tai ruokosokeria 2 munaa neutraalia öljyä tai hasselpähkinäöljyä paksua kermaa 1 teelusikallinen vaniljaekstraktia nestekahvia Valmista kahvi ja pidä se lämpimänä kakun valmistamisen ajan.
5. Siivilöi jauhot, kaakao, leivinjauhe ja ruokasooda.
6. Lisää suola ja sokerit.
7. Sekoita sitten munat, öljy ja vanilja.
8. Lopuksi lisää kahvi.
9. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan.
10. Paista esilämmitetyssä uunissa 175°C:ssa noin 30 minuuttia.
11. Anna sen sitten jäähtyä.
12. Ganache: maitosuklaata neutraalia hunajaa täysrasvaista kermaa Kuumenna kerma hunajan kanssa.
13. Sulata suklaa varovasti vesihautteessa tai mikroaaltouunissa.
14. Kaada kuuma kerma suklaan päälle vähitellen sekoittaen hyvin, jotta saat sileän ja kiiltävän ganachen.
15. Anna sen kiteytyä hieman, ja levitä se sitten jäähtyneen kakun päälle.

16. Rapea kerros: maitosuklaata hasselpähkinäsoseetta murennettuja crêpes dentelles -keksejä Sulata suklaa hasselpähkinäsoseen kanssa.
17. Lisää sitten murennetut crêpes dentelles -keksit.
18. Levitä rapea kerros ganachen päälle ja anna sen kiteytyä ennen kuin nautit!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com