

19.3. BIBLIOTEKETS DAG

BIBLIOTEKSKAKA

Hasselnötsbotten:

1 dl	hasselnötspulver (vid behov ersätt med mandel- eller vetemjöl)
0,5 dl	hackad hasselnöt (vid behov ersätt med hackad mandel eller vetemjöl)
2 dl	socker
3 dl	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
1 tsk	soda
1 tsk	vaniljsocker
1 tsk	salt
1,5 dl	rypsolja
1,5 dl	joghurt naturel
0,5 dl	mjök

Vitchokladfyllning:

2 dl	vispgrädde
150 g	vitchoklad
200 g	färskost naturel

Dekorera t.ex. med passionsfrukt, färska bär eller fast karameller

Gör så här:

- Börja med att laga hasselnötsbotten. Sätt ugnen på 175 grader och spänn bakpapper på en 20 cm bred lösugnsform mellan botten och kanterna. Smörj in kanterna med olja och mjöla dem med hasselnötspulver
- Mät alla torra ingredienser i en skål och rör om. Mät alla vätska i en egen skål och rör om dem till en slät smet. Häll vätskan i de torra ingredienserna och rör om med en träslev till en jämn smet.
- Häll smeten i bakformen och bred den jämn. Grädda på ugnens mittgaller ca. 35-40 minuter tills botten är färdigt gräddad. Du kan pröva på färdigheten med en tandsticka, smeten fastnar inte på stickan.
- Lossna botten från formen då den svalnat litet och låt den svalna helt innan fyllningen.
- Gör vitchokladfyllningen. Vispa grädden till ett fluffigt tåligt skum. Smält vitchokladen i en mikro ca. 30 sekunder i taget och rör om emellanåt, tills chokladen är helt smält.
- Blanda den något avsvalnade smälta chokladen med färskosten och vispa den slät. Blanda sedan i vispgrädden och blanda rejält om med en slickare.
- Lyft kakkbotten på ett serveringsfat och häll på vitchokladsmeten med hjälp av en sked. Jämna ut ytan och kanterna med en sked. Dekorera kakan enligt eget tycke med passionsfrukt, bär eller t.ex. karameller!

#kirjastonpäivä #kirjastokakku #kirjastoseura