

19.3. KIRJASTON PÄIVÄ

KIRJASTOKAKKU

Hasselpähkinä-pohja:

1 dl	hasselpähkinäjauhe (tarvittaessa korvaa manteli- tai vehnäjauhoilla)
0,5 dl	hasselpähkinärouhe (tarvittaessa korvaa mantelirouheella tai vehnäjauhoilla)
2 dl	sokeri
3 dl	vehnäjauho
1 tl	leivinjauhe
1 tl	sooda
1 tl	vaniljasokeri
1 tl	suola
1,5 dl	rypsiöljy
1,5 dl	maustamaton jogurtti
0,5 d	maito

Valkosuklaatäyte:

2 dl	kuohukerma
150 g	valkosuklaa
200 g	maustamaton tuorejuusto

Koristeeksi esim. passionhedelmää, tuoreita marjoja tai vaikka karkkia

Tee näin:

- Valmista hasselpähkinä-pohja aluksi. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen ja pingota leivinpaperi halkaisijaltaan 20 cm irtopohjavuoran pohjan ja reunan väliin. Voitele reunat öljyllä ja jauhota ne hasselpähkinäjauheella.
- Mittaa kaikki kuivat aineet kulhoon ja sekoita. Mittaa kaikki nesteet omaan kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Kaada nesteseos kuivien aineiden joukkoon ja sekoita puukauhalla tasaiseksi taikinaksi.
- Kaada taikina vuokaan ja levitä tasaiseksi. Paista uunin keskitasolla noin 35-40 minuuttia, kunnes pohja on kypsä. Kypsyys voit kokeilla hammastikulla, tikkuun ei jää taikinaa.
- Irrota kakku vuosta hieman jäähtyneenä ja anna jäähtyä täysin ennen täyttämistä.
- Valmista valkosuklaatäyte. Vaahdota kuohukerma kuohkeaksi kestäväksi vaahdoksi. Sulata valkosuklaa mikrossa noin 30 sekuntia kerralla aina välissä sekoitellen, kunnes suklaa on kokonaan sulanut.
- Lisää tuorejuuston sekaan hiukan jäähtynyt sula suklaa ja vatkaa sähkövatkaimella tasaiseksi. Lisää lopuksi kermavaahto joukkoon ja kääntele seos nuolijalla reippaasti sekaisin.
- Nosta kakkupohja tarjoilulautasella ja lusikoi sen päälle valkosuklaatäyte. Tasoittele pinta ja reunat lusikalla. Koristele kakku oman makusi mukaan passionhedelmillä, marjoilla tai vaikka karkeilla!

#kirjastonpäivä #kirjastokakku #kirjastoseura