

SUKLAA-KONJAKKIKAKKU

200g margariinia
2 dl sokeria
3 munaa
150 g tumma+vaaleaa suklaata
2 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
1/2 dl kaakaojauhetta
2 tl vanilliinisokeria
1 1/2 tl leivinjauhetta

Kostutus:
3/4 dl vettä
1/2 dl sokeria
2 rkl konjakkia

Kuorrutus:

3 rkl kuumaa, vahvaa kahvia
1 1/2 rkl margariinia
1 1/2 rkl kaakaojauhetta
1 tl vanilliinisokeria
2 1/4 dl tomusokeria

Vatkaa marg. ja sokeri vaahdoksi.
Lisää munat yksitellen voim. vatkaten.
Lisää paloiteltu suklaarouhe.
Sekoita loput aineet keskenään ja lisää taikinaan.
Laita vuokaan ja paista 175 asteessa n.55 min.

Kostutus: Kuumenna vesi ja sokeri. Lisää konjakki.
Kostuta kakku ja **anna vetäytyä pari päivää**. Laita kakku elmun sisälle.

Kuorrutus: Sulata rasva kuumaan kahviin, jäähdytä.
Sekoita joukkoon kaakaojauhe, vanilliinisok. ja tomusokeri. Kaada kuorrute kakulle. Ripota pinnalle heti koristerakeita, strösseliä.

Maukasta joulua!

