

Mielettömän mehevä

# suklaakakku Geisha-täytteellä

n. 22-24 cm vuokaan

## Pohja

125 g voita  
50 g tummaa suklaata sulatettuna  
1 dl rypsiöljyä  
2 dl vettä  
1.5 dl ranskankermaa  
3 munaa  
1.5 dl sokeria  
1.5 dl fariinisokeria  
4.75 dl vehnä jauhoja  
1 dl tummaa kaakaojauhetta  
1 ½ tl leivinjauhetta  
1 tl soodaa  
0.5 tl suolaa  
1 rkl vaniljasokeria

Sulata voi ja suklaa varovasti välillä sekoittaen. Sekoita joukkoon öljy, vesi, ranskankerma, sokerit sekä munat yksitellen. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon. Sekoita nopeasti tasaiseksi taikinaksi, mutta älä vaivaa, jottei taikina sitkisty. Kaada taikina voideltuun n. 22-24 cm irtopohjavuokaan ja paista 170 °C noin 55 minuuttia tai kunnes tikkuun ei jää kokeiltaessa taikinaa. Laita tarvittaessa vuoaan päälle folio paistamisen loppupuolella, ettei pinta pala. Anna jäähtyä ennen leikkaamista ja täyttämistä.

## Geisha-täyte

(kahteen väliin)

6 kpl ( à 37 g) Geisha-patukoita  
250 g mascarponea  
5 dl vispikermaa

Notkista mascarpone.

Sulata suklaa varovasti mikrossa välillä sekoittaen.

Vatkaa kerma vaahdoksi (jätä hieman normaalia pursotusvaahtoa löysemmäksi).

Yhdistä mascarpone sekä suklaa ja sekoita sekaisin.

Lisää suklaa-mascarpone kermavaahtoon ja sekoita hyvin.

Täytä kakku irtopohjavuokaan siten, että alimmaiseksi tulee kakkupohjakerros, sitten puolet täytevaahdosta, taas yksi kerros kakkupohjaa, loput täytteestä ja päällimmäiseksi kakkupohjakerros.

Nosta jääkaappiin hyytymään yön yli.

## Maitosuklaakreemi

100 g huoneen lämpöistä voita  
250 g mascarponea  
150 g maitosuklaata  
2 rkl tomusokeria

Sulata suklaa varovasti mikrossa.

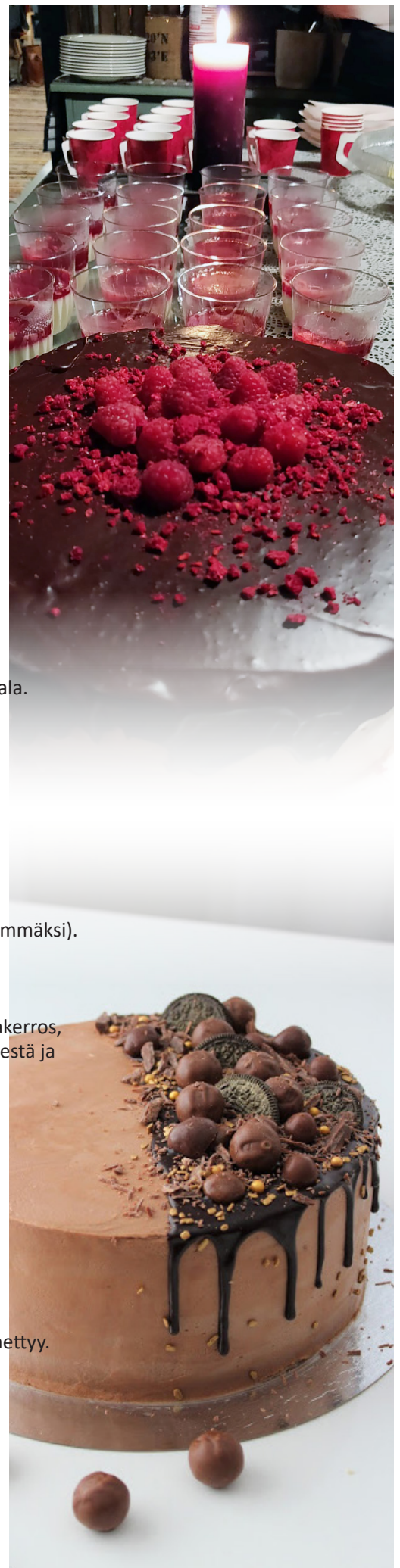
Vatkaa voi ja mascarpone keskenään tasaiseksi.

Lisää suklaa sekä tomusokeri ja vatkaa hyvin sekaisin.

Kuorruta kakku ja nosta hetkeksi jääkaappiin, jotta kreemi hieman jähmettyy.

## Suklaaganache

50 g kermaa  
75 g taloussuklaata  
Rouhi suklaa pieneksi ja kuumenna kerma.  
Lisää suklaarouhe kermaan ja sekoita tasaiseksi.  
Mikäli suklaa ei meinaa sulaa, kuumenna varovasti mikrossa.  
Lusikoi ganachea kakun päälle



(7.11.2019 Krista Lahtinen)