

Suklaa-punajuurikakku

200 g	tummaa suklaata
3 kpl	kananmunaa
1½ dl	sokeria
1 dl	fariinisokeria
1 ½ dl	vehnä jauhoja
1 dl	mantelijauhetta
2 tl	leivinjauhetta
1 dl	juoksevaa margariinia
2 kpl	punajuurta raastettuna

Kuorrutus

150 g	tummaa suklaata
1½ dl	tomusokeria
125 g	smetanaa
½ dl	mantelirouhetta

1. Sulata suklaa mikrossa tai vesihauteessa.
2. Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää munavaahtoon jauhoseos, rasva, hyvin hienoksi raastetut punajuuret ja vähän jäähtynyt sulatettu suklaa. Sekoita taikina tasaiseksi.
4. Kaada taikina irtopohjavuokaan (Ø 26 cm), johon olet pingottanut leivinpaperin. Paista 175 asteisessa uunissa noin 45 min.
5. Jäähdytä kakku. Sulata kuorrutuksen suklaa. Sekoita mukaan siivilöity tomusokeri ja smetana. Levitä kuorrutus jäähtyneelle kakulle ja koristele mantelirouheella.

Tarjoa suklaa-punajuurikakku mieluiten huoneen lämpöisenä.