

GLÖGI-SUKLAAKUIVAKAKKU

Tämä glögiltä, suklaalta ja joulun mausteilta maistuva kuivakakku on kokeilemisen arvoinen. Glögikuorrute kruunaa koko komeuden!

Kuumenna uuni 175 asteeseen. Voitele ja korppujauhota 1,5 litran rengasvuoka.

Sulata voi ja anna sen sitten jäähtyä vähän aikaa. Sekoita vehnäjauhot, sokeri, leivinjauhe ja kaikki muut kuivat aineet keskenään. Yhdistä voi ja kuivat aineet ja lisää sitten 2 dl Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana. Lisää myös kerma, munat ja suklaarouhe. Kääntele tasaiseksi.

Kaada taikina voideltuun vuokaan ja tasoita pinta. Paista uunin alatasolla n. 55-60 minuuttia. Testaa cocktail-tikulla kakun kypsyys, ennen kuin otat kakun uunista. Anna kakun jäähtyä jonkin aikaa ennen kuin kumoat ja poistat vuoan.

Koristele jäähtynyt kakku. Sulata suklaapaloja hetki mikrossa ja sekoita sitten tasaiseksi. Kaada sulanut suklaa esim. pieneen pussiin ja leikkaa pieni reikä pussin kulmaan. Kuorruta kakku. Valmista toinen, glöginmakuinen kuorrute. Sekoita n. 2 dl tomusokeria ja n. 3 rkl Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana. Lisää glögiä vähitellen tomusokeriin niin saat sopivan paksuisen kuorrutteen. Levitä myös glögikuorrute kakun päälle.

Annosmäärä: 1 kakku

Kakkutaikina::

150	g	voita
5	dl	vehnäjauhoja
2	dl	sokeria
2	tl	leivinjauhetta
2	tl	vaniljasokeria
1	tl	kanelia
1	tl	jauhettua neilikkaa
3	rkl	kaakaojauhetta
2	dl	Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana
1	dl	kermaa
3		munaa
n. 100	g	suklaarouhetta (tumma)

Kuorrutteet::

n. 3	rkl	Marli Perinteinen glögitiivistettä laimentamattomana
n. 2	dl	tomusokeria
		tummaa suklaata