



# Suklaasalaisuuskakku

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset



200 g	pehmeää voita
2,5 dl	sokeria
3 kpl	munaa
1 tl	vaniljasokeria
5 dl	vehnä jauhoja
2dl	kaakaojauhetta
1 tl	leivinjauhetta
1 tl	ruokasoodaa
¼ tl	suolaa
2,5 dl	vettä
200 g	Rasilaisen hapankaalia
2 dl	kookoshiutaleita
1 dl	hienonnettua ja jauhettua pähkinää

## Päälle/täytteeksi

260 g	tummaa suklaata
130 g	voita

## Ruokaohje

- 1 Vaahdota voi ja sokeri, lisää munat yksitellen ja välillä vatkat. Lisää vanilja. Yhdistä kuivat aineet ja lisää voi-sokeri-munaseokseen osissa vuorotellen veden kanssa. Lopuksi sekoita joukkoon hapankaali ja pähkinät.
- 2 Paista kakku kahdessa samankokoisessa, halkaisijaltaan noin 23 cm, voidellussa ja jauhotetussa vuoassa 175 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Testaa kypsyyt tikulla.
- 3 Sulata suklaa ja voi keskenään ja levitä väliin ja kakun päälle.
- 4 Täyttämässä voi halutessaan käyttää lisäksi myös hilloa, aprikoosihillo sopii mainiosti.
- 5 Nauti!

**Resepti:** [minkku\\_](#)

*”Suussa sulava esimerkki siitä, että hapankaalia käytettäessä vain mielikuvitus on rajana. Ja tokihan kaikki rakastavat suklaakakkuja. Hauska yllätys vieraille jälkikäteen, kun kuulevat mikä kakun salaisuus oli.”*

