

Chili-suklaakakku

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 2 tuntia

Chili-suklaakakku

- 250 g tummaa suklaata
- 1 dl vahvaa kahvia
- 2 dl sokeria
- 250 g voita
- 1 tl tabascoa (original)
- 5 tl chipotle-tabascoa
- 1 tl vanilja-aromia
- ripaus kanelia
- 4 kananmunaa



Salsa

- 1 dl vettä
- 1 dl sokeria
- 0.5 limen mehu
- 0.5 nippu basilikaa
- 250 g mansikoita
- 0.5 limen kuori

Koristeluun

- 2 rkl tomusokeria
- 2 rkl kaakaojauhetta
- ripaus kanelia
- kermavaahtoa

Resepti työvaiheittain

Sulata suklaa vesihauteessa kahvin kanssa. Lisää sokeri ja voi. Anna sulaa ja sekoita. Lisää chipotlet ja

sekoita. Nosta kulho pois vesihauteesta ja anna hetken jäähtyä. Lisää vanilja-aromi, kaneli ja kananmunat. Vuoraa irtokakkupohjavuoka foliolla ja voitele ja jauhota folion pinta. Kaada taikina vuokaan ja paista 175-asteisessa uunissa noin tunnin. Nosta kakku jääkaappiin jähmettymään.

Keitä vesi, sokeri ja limenmehu siirappimaiseksi. Leikkaa mansikoista kannat pois ja leikkaa niitä pienemmiksi. Silppua basilika. Raasta limenkuorta. Sekoita mansikat, basilika ja limenkuori keskenään. Kaada 1 dl ”siirapista” sekaan ja sekoita.

Sekoita tomusokeri, kaakaojauhe ja kaneli keskenään. Ripottele siivilän läpi seosta kakun päälle. Kaada salsaa kakun päälle ja tarjoile kermavaahdon kanssa.

Soveltuu lapsille: kyllä

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara La Fountain

**Reseptin luoja:**

Sara La Fountain