

# Mokkakakku

## Ainesosat



1 annosta



Yli 2 tuntia

### Marenkipohjaan

- 150 g valkuaisia
- 300 g sokeria
- 150 g hasselpähkinöitä

### Vaniljakastikkeeseen

- 5 dl maitoa
- 1 vaniljan kota
- 4 munankeltuaista
- 150 g sokeria
- 2 rkl vehnä jauhoja



### Nugatiiniin

- 200 g sokeria
- 200 g paahdettuja hasselpähkinöitä

### Mokkatiivisteeseen

- 7 cl espressoa
- 30 g sokeria

### Mokkakastikkeeseen

- 500 g voita
- 120 g tomusokeria
- 500 g taikina kerma
- 2 rkl mokka tiivistettä

## Koristeluun

- 200 g makeaa kermavaahtoa
- kaakaojauhetta

## Resepti työvaiheittain

### Marenkipohja

Lämmitä uuni 80°C. Paahda hasselpähkinät ja pilko pieniksi. Sekoita valkuainen ja puolet sokerista kermamaiseksi. Lisää vähitellen loput sokerista kunnes seos jäykistyy. Lisää hasselpähkinät ja kaada kahteen pursottimeen. Vuoraa kaksi uunipeltiä leivinpaperilla ja piirrä 24 sentin ympyrät. Pursota munanvalkuainen ympyröihin ja tasoita veitsellä. Paista uunissa noin 4 tuntia.

### Vaniljakastike

Puolita vaniljan kota pitkittäin, raaputa vanilja kodasta ja kiehauta maito yhdessä vaniljan ja tyhjän kodan kanssa. Sekoita keltuaiset, sokeri ja jauhot kulhossa. Kaada kuuma maito sekaan, sekoita hyvin ja kaada takaisin kattilaan. Lämmitä sekoittaen. Poista vaniljan kota ja anna jäähtyä.

### Nugatiini

Kuumenna sokeri ja sekoita joukkoon hasselpähkinät. Lusikoi seos leivinpaperilla peitettyyn vuokaan ja anna jäähtyä. Säästä 8 hasselpähkinää ja murskaa loput nugatiiniksi.

### Mokkatiiviste

Keitä espresso ja sokeri paksuksi siirapiksi.

### Mokkakastike

Sekoita voi ja sokeri kuohkeaksi. Sekoita vaniljakastike voihin vähitellen. Lisää mokkaatiiviste ja sekoita yhteen.

### Kakku

Kaada mokkaastike marenkien päälle ja levitä veitsellä. Peitä kakun sivut mokkaastikkeella. Laita jääkaappiin puoleksi tunniksi. Painele nugatiini kakun reunoihin. Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi ja laita pursottimeen. Pursota ruusukkeita kakun päälle ja laita kokonainen hasselpähkinä kunkin päälle. Pölytä kaakaojauheella.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei



**Reseptin luoja:**  
Rudolph van Veen