



# Mutakakku

## AINEKSET

200 g voita  
200 g tummaa laadukasta suklaata, vähintään 70%  
5 kananmunaa  
2 rkl mantelijauhetta  
1 tl kanelia

Koristeluun  
kaakaojauhetta

Tarvitset  
halkaisijaltaan 20 cm:n kokoisen irtopohjakakkuvuoan

## OHJE

Sulata voi pienessä kattilassa miedolla lämmöllä. Pilko suklaa ja sekoita se kuuman voin joukkoon. Sekoittele, kunnes suklaa on sulanut. Anna jäähtyä huoneenlämmössä.

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Lisää munat jäähtyneeseen suklaaseokseen yksitellen ja vatkaa ne sähkövatkaimella voimakkaasti sekoittaen. Lisää mantelijauhe ja kaneli taikinaan varovasti sekoittaen.

Kaada taikina voideltuun vuokaan ja paista noin 15 minuuttia. Kakun tulee jäädä löysäksi keskeltä, kun se tulee uunista.

Kakku on parasta seuraavana päivänä valmistuksesta. Jätä kakku jäähtymään huoneenlämpöön. Koristele kakku kaakaojauheella. Suklaakakkua ei saa koskaan tarjoilla kylmänä. Jos säilytät sitä jääkaapissa, nosta se huoneenlämpöön ainakin pari tuntia ennen tarjoilua.

Ohje kirjasta MUNA Herkulliset ohjeet kananmunasta /  
Sanna Mansikkamäki, Pia Inberg / ReadMe