



# HUNAJAINEN LEOPARDIKAKKU

## TAIKINA:

275 g huoneenlämpöistä voita  
3  $\frac{1}{2}$  dl juoksevaa [Hunajainen SAM -luomuhunajaa](#)  
4 munaa  
5 dl vehnä jauhoja  
2 tl leivinjauhetta  
1 rkl vaniljasokeria  
 $\frac{1}{2}$  dl kaakaojauhetta

## KUORRUTUS:

200 g valkosuklaata  
 $\frac{1}{2}$  dl kuohukermaa  
40 g maitosuklaata

## VALMISTUS:

1. Voitele ja korppujauhota kakkuvuoka (halkaisija 24 cm).
2. Yhdistä kuivat aineet keskenään kaakaojauhetta lukuun ottamatta. Sekoita huoneenlämpöinen voi ja hunaja sileäksi massaksi vatkaimen hitaimmalla teholla (noin 20 sekuntia). Älä jatka vatkaamista tämän pidempään. Lisää joukkoon ensin jauhoseosta ja sitten munat yksitellen.

Sekoita jokaisen munan jälkeen joukkoon lisää jauhoseosta.

3. Erotta taikinasta toiseen kulhoon kolmannes ja sekoita sen joukkoon kaakaojauhe. Laita molemmat taikinat pursotus- tai pakastuspusseihin. Leikkaa tumman taikinan pussiin pienempi ja vaalean taikinan pussiin isompi aukko.
4. Pursota tummasta taikinasta vuokaan renkaita ja niiden väleihin paksumpia vaaleita renkaita. Pursota renkaita useiksi päällekkäisiksi kerroksiksi, kunnes koko taikina on käytetty. Paista 180 asteessa uunin keskitasolla noin 50 minuuttia. Anna seistä hetken aikaa vuoassa. Kumoa ja jäähdytä.
5. Paloittele valkosuklaa lautaselle ja sulata mikrossa miedolla lämmöllä (n. 250 W). Laita kerma kattilaan ja lämmitä liedellä, mutta älä kuumenna kiehumispisteeseen. Kaada joukkoon suklaasula ja sekoita vispilällä tasaiseksi. Siirrä tarvittaessa hetkeksi aikaa takaisin liedelle miedoimmalle lämmölle ja jatka sekoittamista, kunnes kuorrute on sileää.
6. Kaada kuorrute kakun päälle ja levitä lastalla tasaiseksi. Voit antaa osan kuorrutuksesta valua reunoille. Nosta kakku jääkaappiin, jotta kuorrute jähmettyy. Sulata sillä välin maitosuklaa. Laita suklaapalat pieneen pakastuspussiin ja sulje pussi huolellisesti. Laske astiaan niin kuumaa vettä kuin hanasta tulee ja upota pussi veteen, kunnes suklaa on sulanut.
7. Leikkaa pussin kulmaan pieni aukko. Pursota täpliä kuorrutteen pinnalle. [Kinuskikissa.fi](http://Kinuskikissa.fi)