



Lumilyhtykakku

Vinkki: Täytteen joukkoon sekoitettu nougat-rouhe pehmenee pikkuhiljaa. Mitä rouheisempana haluat täytteen rakenteen säilyvän, sitä pikemmin kakku kannattaa tarjota. Paloiksi lohkottu nougat on muuten oivallinen makeinen ihan sellaisenaan!

Pohja:

200 g kaakaotäytekeksijä (esim. Kantolan)

50 g voita tai margariinia

Hunaja-nougat:

$\frac{3}{4}$ dl sokeria

$\frac{3}{4}$ dl [Hunajainen SAM Luomuhunajaa \(kiteinen\)](#)

75 g mantelirouhetta

Täyte:

4 liivatelehteä

4 dl vispikermaa

200 g nougat'ta (suklaapatukkana)

$\frac{1}{2}$ dl vettä

rouhittua hunaja-nougat'ta

Koristelu:

valkosuklaakuulia
valkosuklaata

Aloita hunaja-nougat'n valmistuksesta, jotta se ehtii kovettua. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla nougat'n jäähdyttämistä varten. Sivele leivinpaperille hieman öljyä. Mittaa paistinpannulle sokeri ja hunaja.

Kuumenna kiehuvaaksi ja alenna lämpöä. Anna kiehua maltillisesti sekoitellen, kunnes seos saa hieman väriä. Lisää mantelirouhe. Kaada leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä, kunnes nougat on kovettunut. Leikkaa veitsellä rouheeksi.

Vuoraa irtopohjavuonan (halkaisija 24 cm) pohja leivinpaperilla ja sivele reunoille hieman öljyä irrottamisen helpottamiseksi.

Rouhi täytekeksit monitoimikoneella. Sulata voi ja yhdistä voisula keksimurskan kanssa. Painele seos vuonan pohjalle.

Laita liivatelehdet likoamaan kylmään veteen. Vatkaa vispikerma vaahdoksi. Paloittele "suklaa-nougat" lautaselle ja sulata mikrossa miedolla lämmöllä (n. 250 W). Lisää kermavaahdon joukkoon. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja sulata joukkoon liotetut liivateet. Lisää täytteeseen. Sekoita joukkoon lopuksi nougat-rouhe (säästä hieman pinnalle).

Kaada täyte vuokaan ja ripottele pinnalle loput nougat-rouheesta. Anna hyytyä jääkaapissa noin kolme tuntia. Irrota vuoasta ja siirrä tarjoilulautaselle.

Tee kakun päälle lumilyhty valkosuklaakuulista alla olevan ohjeen mukaisesti. Viimeistele koristelu laittamalla lyhdyn viereen "lumipalloja" ja siivilöimällä päälle tomusokeria. Aseta ennen tarjoilua lumilyhdyn sisälle paristokäyttöinen valonlähde.

Lumilyhtykoriste

Sulata valkosuklaa mikrossa miedolla lämmöllä (n. 250 W). Tee kakun pintaan ympyrä (halkaisija n. 10 cm) lasin tai muotin avulla kevyesti painaen. Huomioi, että sisään on jäätävä tilaa tuikulle.

Kasta valkosuklaakuula suklaasulaan ja aseta kakun päälle. Laita kuulia vierä viereseen ympyrän kehän myötäisesti. Kasta myös kuulien sivureuna valkosuklaassa, jotta saat ne kiinnittymään tukevasti toisiinsa. Jätä aukko tuikun asettamista varten.

Laita ympyrän sisäpuolelle halkaistuista kuulista toinen rivi tueksi. Tee seuraava kerros näiden päälle. Asetelmaa voi tukea laittamalla valkosuklaasulaa sisäpuolelle kuulien yhtymäkohtiin. Jätä kuitenkin rako tuikun valoa varten!

Nosta kakku välillä jääkaappiin, jotta kuulia yhteen liimaava valkosuklaa jähmettyy. Liimaamisessa käytettävää suklaasulaa voi tarvittaessa lämmittää uudelleen.

Tee seuraava kerros asettamalla kuulat edellisen kerroksen päälle – aivan sisäreunalle, jotta lyhdystä muodostuu ylöspäin kapeneva kartio.

Jatka näin kerros kerrokselta kuulien määrää vähentäen. Nosta taideteos jokaisen kerroksen jälkeen hetkeksi jääkaappiin.

Vinkit lumilyhtykoristeeseen:

- Anna valkosuklaan jähmettyä hetken aikaa sulattamisen jälkeen tai vaihtoehtoisesti älä sulata sitä aivan juoksevaksi asti. Paksumpana se jähmettyy nopeammin ja toimii parempana "liimana".
- Laita valkosuklaakuulat jääkaappiin ennen koristeen kokoamista. Näin liimaamisessa käytettävä suklaa jähmettyy nopeammin.

Reseptin on luonut Sini Visa / Kinuskikissa.fi