KESÄKURPITSASUKLAAKAKKU

Ohjeen olen saanut Facebookista Petra Pihlajamaalta, helppotekoinen ja maku raikkaampi kuin erään toisen nk. tavanomaisen suklaakakun.

6 dl vehnäjauhoja
4 dl sokeria
1,5 dl kaakaojauhetta
2 tl soodaa
1 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
2 dl öljyä
5 dl kuorineen raastettua kesäkurpitsaa
2 kananmunaa

Valmistusaika n.1 tunti

Sekoita kuiva-aineet huolellisesti keskenään. Lisää öljy, kesäkurpitsaraaste ja kananmunat kerralla ja sekoita hyvin, mutta varo vaivaamasta taikinaa liikaa, vaikka se onkin aika paksua. Uunivuokaan laitettaessa taikina saa olla "kumpuilevaa", eli ei tarvitse tasata. Paista 175 asteessa noin 40-45 minuuttia. - Kypsymisaika kannattaa tarkistaa 'tulitikulla' tms., että onko sisältä kypsä, sillä muistelen, että se vaati pidemmän ajan kuin tuo, aikaa pidentäessä voi uunin lämpötilaa varmuuden vuoksi laskea 10-20 astetta, jotta sisältä kypsyminen ei polta pintaa...

Alkuperäinen ohje ei sisältänyt suklaakuorrutusta, mutta jos haluaa, niin sen päälle voi tehdä erään toisen ohjeen suklaakuorrutuksen, joka tekee siitä näyttävämmän näköisen, jos tarjoaa kakun kerralla isommalle joukolle.

Kuorrutus:
3dl kaakaotomusokeria tai jos ei ole, niin n. 2 dl tomusokeria ja 1 dl tummaa kaakaojauhetta, - ei siis mitään 'neskaakaolaimennusseosta'.
n. 1,5 - 2 ruokalusikallista appelsiinimehua - mielellään appelsiinista puristettua tai mandariinista. Nesteen sekottamisessa kannattaa olla varovainen, niin että seoksesta tulee juuri ja juuri yhtenäistä 'kiiltävää' tahnaa, joka pinnalle levitettynä hiljakseen tasottuu - ei varsinaisesti valu.

Kakun voi vaikka pakastaa ja laittaa kuorrutuksen vasta sitten, kun se on sulatettu tarjoilua varten. Kuorrutuksen laittamisen jälkeen kakku viileään ja voi olla vaikka seuraavaan päivään, niin kuorrutus imeytyy paremmin.

Koristeluun monia mahdollisuuksia: - kukkanen - Dajm-rakeita - karpaloita - vadelmia - metsämansikoita - kokonaisia viinimarjoja - mitä nyt ulkoa puutarhasta tai pakastimesta sattuu löytymään - lisänä tarvittaessa - vähän tomusokeria - kermavaahtoa.
Netissä muutamia esimerkkejä.
- - - -

Mikäli jättää suklaakuorrutuksen pois, kakun voi pakastaa valmiina siivuina ja tarjolle tuodessaan asettelee valmiiksi erillisille leipälautasille ja vatkaa palan viereen tai osittain päälle kermavaahtopläjäyksen ja sen päälle em. marjoja.

Raikkaan kermavaahdon saa vatkaamalla purkki kuohukermaa ja purkki sitruunarahkaa. Rahkakermavaahto ei valu ja on maultaan monipuolisempi.

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_reseptit.shtml

http://jaakkoharjuvaara.net/RESEPTIT/kesakurpitsasuklaakakku.pdf