

GLUTEENITON

OM NOM NOM



MUTAKAKKU

(vuoka 24 cm)

- 200 g tummaa suklaata
- 200 g voita
- 3 munaa
- 1 ps Farina Suklaakakkujauhoseosta (300 g)

TARJOILUUN:
vaniljajäätelöä, mansikoita

VUOKAAN: margariinia, gluteenittomia
korppujauhoja tai kookoshiutaleita

1. Paloittele suklaa pieniksi paloiksi lautaselle. Paloittele sekaan voi.
2. Sulata suklaa-voiseos mikrossa: kuumenna miedolla lämmöllä ja sekoita haarukalla n. 20 sekunnin välein.
3. Vatkaa munat kevyesti kulhossa. Lisää kulhoon jauhoseos ja sekoita puuhaarukalla. Sekoita joukkoon myös suklaa-voiseos.
4. Voitele ja jauhota vuoka. Levitä taikina vuokaan tasaisesti.
5. Paista 200 °C:ssa uunin keskitasolla 25 - 30 minuuttia. Jos haluat kiinteämmän kakun, paista hieman kauemmin (peitä foliolla, jottei pinta ruskistu liikaa).
6. Anna jäähtyä ennen leikkaamista, niin sisus ei valu.

VINKKI!

Jos haluat juoksevan sisuksen, käytä kakkupala nopeasti mikrossa (n. 10 s täydellä teholla).