Vanhan ajan Rexkakku

Aineet:
Kostutuksessa: 3/4 dl maitoa
Täyte:
250 g kookosrasvaa
125 g taloussuklaata
3 munaa
1 1/2 dl tomusokeria
1 tl vanilliinisokeria
Koristeeksi:
(45 g) rouhittua suklaata
säilykemandariinilohkoja
cocktailkirsikoita
Lisäksi:
keksejä

Valmistus:
Kuumenna täytettä varten vesi kiehuvaksi isossa kattilassa.

Paloittele kookosrasva ja suklaa kulhoon ja nosta se kiehuvan veden päälle kattilaan. Sekoita silloin tällöin, kunnes seos on kokonaan sulanut.

Nosta seos jäähtymään ja vatkaa sillä aikaa munat ja tomusokeri erittäin kuohkeaksi vaahdoksi. Kaada suklaa- rasvaseos ohuena nauhana muna- sokerivaahtoon ja mausta seos vanilliinisokerilla. Anna täytteen jähmettyä kelmulla peitettynä jääkaapissa noin 45 minuuttia.

Kostuta keksit maidolla. Aseta kaksi keksiä pituussuunnassa alustalle. Levitä täytettä noin 1/2 cm:n kerros keksien päälle. Asettele toinen kerros keksejä siten, että katkaiset toisen niistä veitsellä keskeltä kahtia ja asettele puolikkaat päätyihin ja kokonaisen keskelle. Jatka näin, kunnes kerroksia on seitsemän. (1 keksi jää yli).

Kuorruta lopulla täytteellä kakun reunat ja päällinen. Koristele kakku rouhitulla suklaalla, mandariineilla ja cocktailkirsikoilla. Tarjoa kakku kahvileipänä.

Kakku pohjautuu 60- ja 70-luvuilla suuren suosion saavuttaneeseen Rex-kakkuun, joka valmistettiin silloin markkinoilla olleista Rex-kekseistä.