



## Tryffelikakku

Aineet: 200 g margariinia  
2 dl sokeria  
3 munaa  
2½ vehnä jauhoja  
3/4 dl kaakaojauhetta  
2 tl leivinjauhetta  
1 dl voimakasta kylmää kahvia  
Täyte ja kuorrutus:  
250 g kookosrasvaa  
2 munaa  
2 dl tomusokeria  
1 dl kaakaojauhetta  
2 tl vanilliinisokeria  
Koristeluun punaisia kirsikoita

- Valmistus:
1. Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi.
  2. Lisää munat hyvin vatkatun.
  3. Sekoita kuivat ainekset keskenään ja lisää siivilöiden taikinaan yhdessä kahvin kanssa.
  4. Kaada taikina voideltuun korppujauhotettuun rengasvuokaan.
  5. Paista kakkua 175 asteessa 55-60 minuuttia.
  6. Sulata kookosrasva kattilassa ja anna sen jäähtyä.
  7. Vatkaa munat ja tomusokeri vaahdoksi.
  8. Lisää siivilöity kaakaojauhe sekä kookosrasva koko ajan vatkatun. Mausta vanilliinisokerilla. Jatka vatkaamista kunnes seos vaalenee.
  9. Leikkaa kakku kolmeen tai neljään osaan. Levitä täytettä väliin ja kokoa samaan muotoon.
  10. Levitä kuorrutusta myös kakun pinnalle, jätä 2-3 rkl kuorrutusta koristelupursotusta varten.
  11. Pursota kakun pinnalle koristeluruusukkeita ja koristele kirsikoilla.