



Suklainen herkkuleivos

Aineet:

Pohja:
2 munaa
1 dl sokeria
100 g voita
100 g Panda Tummaa suklaata
1 ½ dl vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta
Täyte:
n. 1 dl omenamarmeladia
Kuorrutus:
100 g Panda Tummaa suklaata
1/5 dl kermaa
25 g voita

- Valmistus:
1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää munavaahtoon vuorotellen jauho-leivinjauheseosta, sulatettua voita ja rouhittua suklaata.
 2. Kaada taikina uunipellille. Paista 200°C noin 20 minuuttia. Kumoaa kypsä levy sokeroidun leivinpaperin päälle. Anna jäähtyä.
 3. Leikkaa kakku kahteen osaan. Halutessasi voit kostuttaa levyjä esim. omenamehulla. Levitä toiselle kakun pohjalle omenamarmeladi. Nosta toinen pohja marmeladin päälle. Sulata Panda suklaa vesihauteessa ja lisää kerma ja voi. Kaada suklaaseos tasaisesti kakun päälle. Kun suklaa on hieman kovettunut, leikkaa levy annospaloiksi.