# 501 leipuri-kondiittori

Ennakkoresepti, moduuli B

# SUKLAAKAKKUPOHJAT

**2 kpl**

|  |
| --- |
| 200 g voita |
| 100 g sokeria |
| 200 g keltuaista |
| 175 g aitoa tummaa suklaata (Callebaut) |
| 200 g valkuaista |
| 100 g sokeria |
| 200 g vehnäjauhoja |
| 10 g leivinjauhetta |

Punnitse raaka-aineet kakkupohjiin. Sekoita voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää keltuaiset. Sulata suklaa, vatkaa sokeri ja valkuaiset vaahdoksi. Lisää tumma suklaa ja valkuaisvaahto. Lisää vehnäjauhot ja leivinjauhe siivilän läpi. Annostele massa kahteen Æ18 cm kakkuvuokiin ja paista +180 °C:ssa noin 50 minuuttia.