MÄMMIMUDCAKE AIRFRYERISSA

* Mämmimutakakkuun tarvitaan vain muutama raaka-aine – mämmin makeus vaikuttaa lopputulokseen, sokerittomaan mämmiin voi lisätä sokeria, jotta syntyy täyteläinen herkku.
* Mutakakku eli mudcake on helppo kypsentää airfryerin tarkalla ajastuksella &lämmönsäädöllä.
* Laakea ohut kakku kypsyy nopeammin kuin hieman pienempi mutta korkeampi.
* Mutakakku lumoaa pehmeällä rakenteellaan ja suussa sulavuudellaan. Se on reunoilta ja pinnasta kypsää, mutta keskeltä taikinamaisen valuvaa.
* Kakun maku ja rakenne vain paranevat, kun kakku lepää yhden yön jääkaapissa**.**

*1 pieni kakku ø 17–20 cm, n. 6–8 annosta*

TAIKINA

150 g taloussuklaata tai tummaa suklaata

200 g mämmiä (kokeiltu Kymppi-mämmillä)

2–4 rkl fariinisokeria

2 kananmunaa

LISÄKSI VOI OLLA ESIM.

 pääsisäisrakeita/marjoja/kirsikoita

 suklaa- tai lakritsikastiketta

 ranskankermaa + vaniljasokeria

Pilko ja sulata suklaa pieneen airfryeriin sopivaan kuumuuden kestävään kulhoon ja lämmitä 50–60 °C:ssa airfryerissa 4–6 min, kunnes suklaapalat sulavat. Sekoita sula suklaa mämmin joukkoon ja lisää vähän fariinisokeria, maista hyvä makeus.

Ota pieni irtopohjavuoka, joka mahtuu airfryeriin ritiläkoriin/-pellille tai käytä airfryerin leivontavuokaa. Kiinnitä leivinpaperi irtopohjavuoan pohjan ja reunan väliin. Leikkaa ylimäärä pois tai vuoraa airfryerin leivontavuoka leivinpaperilla.

Erottele munien valkuaiset ja keltuaiset, laita valkuaiset isoon puhtaaseen kippoon ja sekoita keltuaiset mämmi-suklaaseokseen. Vispaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää mämmi-suklaaseosta valkuaisvaahtoon noin 1 dl kerrallaan varovaisesti sekoittaen.

Kaada taikina vuokaan. Kaada taikina vuokaan ja paista 160 °C:ssa (1700–2000 W) 15–18 min riippuen kakun paksuudesta (eli vuoan koosta). Käytä kiertoilmapuhaltimen matalampaa leivontatehoa, jos se on valittavissa. Mutakakku saa olla pinnalta ja reunoilta kypsää, mutta se saa jäädä sisältä tahmaiseksi. Sammuta airfryer ja anna kakun jäähtyä siellä ilman siirtämistä, koska taikina on vielä kuumaa/valuvaa.

Mutakakun rakenne kiinteytyy hieman sen jäähtyessä. Kun kakku on jäähtynyt, nosta se varovasti vuoasta tarjoiluvadille. Säilytä mutakakkua viileässä, mutta siirrä se huoneenlämpöön puolta tuntia ennen tarjoilua, jolloin suklaan maku pääsee oikeuksiinsa. Kakun voi tarjoilla sellaisenaan tai esimerkiksi pääsisäisrakeiden tai marjojen ja raikkaan vaniljaisen ranskankerman kera. Myös suklaa- tai lakritsikastike sopivat koristeeksi.

*RESEPTI kotitalousopettaja Arja Elina Laine, AIRFRYER kotikokin keittiössä -kirja (Readme 2024), ohje mukailee kirjan mutakakun ohjetta* [*www.ruokaviestinta.fi*](http://www.ruokaviestinta.fi)