

Mämmimutakakku

Pääsiäinen on herkuttelun aikaa ja on mukava juhlia herkutteleamalla yhdessä. Meillä Suomessa mämmi on tyypillinen pääsiäisherku. Kaikki eivät siitä tykkää, mutta maistuisiko se näin 😊

Maltainen mämmi on mainio mutakakun raaka-aine. Lisää vain suklaa, voi ja munat ja takuukostea kakku on valmis.

Mämmimutakakku säilyy mehevänä jääkaapissa useamman päivän ja on herkullisimmillaan kermavaahdon kera tarjoiltuna.

[Mutakakut](#)[Mämmireseptit](#)[Pääsiäisreseptit](#)

[Kasvis \(lakto-ovo\)](#)

Valmistusaika

Työaika

10 min

Uunissa

20 min

Yhteensä

30 min

Vaikeustaso

Aloitteleva leipoja

AINEKSET

8 annosta

200 g taloussuklaata

100 g voita

2 kananmunaa

½ rasiaa (à 700 g) mämmiä

TARJOILUUN: KUOHUKERMAA VAAHDOTETTUNA

OHJE

1. Sulata suklaa ja voi miedolla lämmöllä, sekoita. Vatkaa munat yksitellen suklaaseoksen joukkoon. Lisää lopuksi mämmi. Sekoita.
2. Kaada leivinpaperilla pohjustettuun irtopohjavuokaan Ø 20-22 cm. Paista 175 asteessa 24 min. Kaku jää keskeltä kosteaksi.
3. Tarjoa hieman lämpimänä tai jäähtyneenä kermavaahdon kera. Mutakakku säilyy mehevänä useamman päivän.



(Kuvat ja ohje Valio)