

Trooppinen porkkanakakku

AINEKSET

Taikina

400 g Kondis 22 margariini
400 g Sokeri
400 g Munamassa
600 g Vehnäjauho
30 g Leivinjauhe
15 g Kaneli
90 g Porkkanajauhe
225 g Vesi
200 g Ananasmurska
90 g Kookoshiutale

Kuorrutus

400 g Valkoinen suklaanappi
600 g Arabeschi Cocco Snack
Minisuklaamurohelmet



TYÖOHJEET

Taikina

Vaahdota margariini ja sokeri. Lisää kananmunat vähitellen. Lisää loput aineet ja sekoita. Annostele vuokiin ja paista noin 175 °C 15–30 min vuoan koosta riippuen.

Kuorrutus

Sulata valkosuklaa ja lisää joukkoon Arabeschi. Kuorruta ja koristele kakut.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
970206	Kondis 22 margariini	10 kg
405522	Sokeri	25 kg
902015	Munamassa	15 kg
970001	Vehnäjauho	20 kg
419072	Leivinjauhe	10 kg
970113	Kaneli	4 kg
EOHCARROT100	Porkkanajauhe	25 kg
920620	Ananasmurska	18,3 kg
170046 (170060)	Kookoshiutale (tai mantelijauhe)	25 kg
621008	Valkoinen suklaanappi	10 kg
112489	Arabeschi Cocco Snack	6 kg
610074M	Minisuklaamurohelmet	0,425 kg

