

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

# CRUNCHY YOGHURT BLUEBERRY CAKE

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

## CRUNCHY YOGHURT BLUEBERRY CAKE

### KAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-Mix	640 g	Sekoita kaikkia aineksia 6 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munam.	225 g	
970074	Leipurin Piirakkarasva	190 g	
	Vesi	145 g	
		<b>1.200 g</b>	

### JOGURTTI-MUSTIKKAMOUSSE

920414	AE Jogurtti-mustikka	400 g	Sekoita vesi ja AE Jogurtti-mustikka-jauhe keskenään sekaisin ja lisää se hieman vispattuun kermaan. Vispaa valmiiksi.
	Vesi	800 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	800 g	
		<b>2.000 g</b>	

### KORISTEHYYTELÖ

920420	Decor Gold	30 g	Lämmitä Jelfix noin 90°C:ksi ja sekoita Decor Gold sekaan.
541112	Jelfix Neutraali	150 g	
	(Väri)		
		<b>180 g</b>	

### LEIVOKSEN/KAKUN KOKOAMINEN

	Kakkumassa	1.200 g	Leikkaa 60x20 cm vuoan pohjalle leivinpaperi ja voitele vuoan reunat. Levitä kakkumassa tasaisesti vuokaan. Lämmitä hieman Kranfil'sia ja pursota viivoiksi päälle. Leikkaa viillot massan pintaan pienellä veitsellä. Paista 165°C:ssa noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä. Irrota vuoasta ja aseta puhtaaseen samankokoiseen vuokaan, jonka pohjalle on leikattu sopivan kokoinen suklaakalvo. Levitä päälle jogurtti-mustikkamousse. Jäähdytä pari tuntia ensin kylmiössä ja sen jälkeen pakastimessa. Levitä päälle koristehyytelö. Anna hyytyä, irroita vuoka, leikkaa paloiksi ja koristele DecorUpilla ja suklaakoristeella.
920527	Kranfil's Red Fruit	400 g	
	Jogurtti-mustikkamousse	2.000 g	
	Koristehyytelö	300 g	
391113	DecorUp, kasvirasvakerma	150 g	
T034441M	Suklaarulla 10 cm	<b>4.050 g</b>	

### Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)

Energiaa	1134	kJ	
Rasvaa	15,3	g	josta tyydyttyneitä 6,4 g
Hiilihydraatteja	29,1	g	josta sokereita 19,7 g
Proteiinia	3,3	g	
Suolaa	0,2	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua		g	