



# Pääsiäisen valumakakku

## AINEKSET

### 1 kakku, ø 18 cm

110 g Vihreä muru  
130 g Kakkumassa  
70 g Marenkikerros  
400 g Mousse  
120 g Decorgel White, Colorger keltainen

### Vihreä muru

1 000 g Kakkupohja-mix  
200 g Voi  
40 g Colorgel vaaleanvihreä

### Kakkumassa

1 000 g Kakkupohja-mix  
350 g Kananmuna  
300 g Öljy  
225 g Vesi

### Marengit

500 g Marenki-Mix  
250 g Vesi

### Marenkikerros

50 g Marenkeja  
300 g Cabo Blanco valkosuklaanappi

### Sitruunamousse

80 g Pasta sitruuna  
200 g Vesi  
200 g Hyydykejauhe  
1 000 g Kerma

## TYÖOHJEET

### Vihreä muru

Sekoita ainekset keskenään.

### Kakkumassa

Sekoita ainekset keskenään, 1 minuuttia hitaalla nopeudella ja 4 minuuttia keskinopeudella. Asettele vihreä muru 16 cm vuokaan ja lisää kakkumassa päällä. Paista 180 °C noin 25 minuuttia.

### Marengit

Vispaa maksiminopeudella 4-6min. Pursota pyöreällä tyllällä pitkä tankoja pellille. Paista noin 90 °C. ainakin 4 tuntia. Leikkaa tai murenna piniksi paloiksi.

### Marenkikerros

Sulata valkosuklaa ja lisää joukkoon marengit. Levitä rengasvuokaan ø 14 cm.

### Sitruunamousse

Sekoita pasta sitruuna, vesi ja hyydykejauhe. Lisää kevyesti vatkattu kerma.

### Kokoonpano

Aseta 16 cm kakkupohja 18 cm vuokaan, lisää moussea siten, että pohja peittyy. Asettele marenkikerros ja paina kevyesti, lisää loppu mousse ja laita pakastimeen. Ota jäätynyt kakku pois vuoasta. Lisää Decorgel kuvanmukaisesti valuvaksi. Koristele marenkipaloilla ja vaaleanvihreillä valkosuklaakuulilla.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
T023132	Colorgel vaaleanvihreä	0,1 kg
950409	Marenki-Mix	5 kg
950480	Cabo Blanco valkosuklaanappi	5 kg
950503	Pasta sitruuna	1 kg
950420	Hyydykejauhe Fond neutraali	5 kg
950463	Decorgel White	3,15 kg
T023131	Colorgel keltainen	0,1 kg
T034697L	Valkosuklaakuula, vaaleanvihreä	1,25 kg