



MISSISSIPPIN MINI-MUTAKAKKU

Mississippin mutakakku esiintyi ensi kertaa 1970-luvulla. Tuolloin suklaata, brownies-keksejä, vaahtokarkkeja ja pekaanipähkinöitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden nimeksi annettiin reseptikirjoissa, aikakauslehdissä ja sanomalehdissä Mississippin mutakakku tai -piirakka.

Lähes kaikissa resepteissä oli yhteistä suklaakuorrutus, joka halkeilee samankaltaisesti kuin muta Mississippi-joen penkoilla.

Dawn[®]

LEIPURIN[®]



MISSISSIPPIN MINI-MUTAKAKKU

DAWN-TUOTTEET

950396 KAKKUPOHJA-MIX SUKLAA
950520 SUKLAAKREEMIJAUHE
950434 HYYDYKEJAUHE VALKOSUKLAA

PERUSRESEPTIT

SUKLAAMUROTOIKINA

800 g Kakkupohja-Mix Suklaa Dawn
200 g Margariini

SUKLAAKAKKUMASSA

1250 g Kakkupohja-Mix Suklaa Dawn
437 g Leipurin Long Life, munamassa
375 g Leipurin Rypsiöljy
281 g Vesi

SUKLAAKREEMITÄYTE

500 g Suklaakreemijauhe Dawn
750 g Vesi

VALKOSUKLAAMOUSSE

320 g Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn
1250 g Vispikerma
250 g Vesi

TYÖOHJE

SUKLAAMUROTOIKINA

Sekoita margariini ja Kakkupohja-Mix Suklaa sekaisin muromaiseksi taikinaksi. Valmista suklaamurotaikinaa sekä pohjiin että viimeistelyyn. Painele muottien pohjalle. Silikonimatto „Cilindro” PX057, 600x400 mm, 24 kpl Ø 65 mm x 40 mm - tuotenro T486647.

SUKLAAKAKKUMASSA

Sekoita kaikki raaka-aineet lapvatkaimella 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia nopealla.

SUKLAAKREEMITÄYTE

Sekoita vesi (+50°C) ja suklaakreemijauhe sekaisin. Anna levätä 5 minuuttia. Vispaa kuohkeaksi noin 2 minuutin ajan.

Painele suklaamurotaikina vuokien (8 kpl Ø 180 mm) pohjille. Täytä vuoasta 2/3-osaa suklaakakkumassalla. Pursota päälle kerros suklaakreemiä. Paista 180°C:ssa noin 45-50 minuuttia.

VIIMEISTELY

VALKOSUKLAAMOUSSE

Sekoita hyydykejauhe ja vesi keskenään. Lisää varovaisesti nostellen kermavaahto joukkoon. Pursota jäähtyneiden mutakakkujen päälle.

Viimeistele jäähtynyt mutakakku vaniljamoussella ja ripottele päälle suklaamurotaikinaa.