

# JUUSTO KAKKU



## KEKSIPOHJA

920371	Voi	600 g
405522	Sokeri 390	450 g
902015	Munamassa	150 g
562374	Plantaanijauho	400 g
170060	Mantelijauho	250 g
E23333	Perunatärkkelys	250 g
419072	Leivinjauhe	10 g
562525	Mausteinen Kurpitsatäyte	

**2110 g**

Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa.

Pehmennä seuraavana päivänä ja kauli 6 mm levyksi.

Rei'itä ja ota halk. 18 cm rengasvuokaalla paloja. Jätä palat voideltuihin rengasvuokiin.

Pursota jokaisen palan päälle 200 g Spicy Pumpkin täytettä.

## JUUSTOKAKKUMASSA:

930306	Tuorejuusto	1000 g
920368	Maitorahka	200 g
405522	Sokeri 390	200 g
920363	Vispikerma	300 g
112411	Classic paste Vanilla Tahiti	10 g
E23333	Perunatärkkelys	120 g
902015	Munamassa	300 g

Noin 3 kakkua

**2130 g**

Vispaa kaikki muut aineet paitsi munamassa yhteen.

Lisää munamassa vähitellen.

Kaada rengasvuokaan 600 g juustokakkumassaa.

Paista mieluiten arinauunissa alkulämpö 150° paistolämpö 110° 90 minuuttia.

Jäähdytä hyvin, poista vuoka ja koristele.

## KORISTELU

### Suklaakreemi

956105	Konditoria 22	250 g
148619M	Tumma tryffeli	500 g

### Koristeet

299109	Karkkikeppi, suklaata
621080	Mistelin lehti, suklaata
621083	Suklaatähti delta

Vaahdota suklaakreeminaineet lapavatkaimella yhteen. Pursota tähtityllalla. Koristele.

# GLUTEENITON PIPARKAKKU PLANTAANIJAUHOSTA

**LEIPURIN®**  
SESONKIRESEPTI

## RAAKA-AINE

410878	Leipomosiirappi	200 g
405522	Kidesokeri	200 g
930310	Voi, laktoositon vs	250 g
970113	Kaneli	5 g
419096	Inkivääri	5 g
419081	Neilikka	5 g
902015	Munamassa	100 g
419090	Sooda	5 g
562374	Plantaanijauho	500 g

**1270 g**

Kiehauta siirappi, mausteet ja sokeri.

Lisää kylmä voi.

Pyöritä, kunnes seos on jäähtynyt.

Lisää kananmunat ja plantaanijauho.

Anna jähmettyä jääkaapissa yön yli.

Kauli noin 2,5 mm.

Paista noin 180° 8-10 min.

## MIKÄ ON PLANTAANI?

Plantaani on yleinen leivontaan ja ruoanlaittoon käytettävä ruokabanaani trooppisilla seuduilla. Myös keittobanaanina tunnettu kasvi ei ole maultaan yhtä makea kuin meillä perinteisesti tunnettu banaani.



**Helposti herkullista  
ja gluteenitonta  
plantaanijauholla**

Gluteenittomuuden lisäksi plantaanijauho on munaton, maidoton ja laktoositon. Se toimii siis hyvin monien erikoisruokavalioiden kanssa. Lisäksi plantaanijauhoa voi käyttää leipien leivonnassa 30 % osuuteen asti jauhojen määrästä.