



LEIPURIN®

JOULU- KAKKU

Leipurin Oyj 11/2019



LEIPURIN JOULUKAKKU

PIPARIMURU

950395	Kakkupohja-Mix	950 g	Sekoita kakkupohja-mix, mauste ja voi muruksi. Levitä pellille ja paista noin 190 °C 10 min.
	Piparkakkumauste (Tai maun mukaan inkivääri, pomeranssi, kaneli, neilikka ja/tai kardemumma)	50 g	
930310	Voi	250 g	

MURUPOHJA

	Piparimuru	550 g	Sekoita murupohjan ainekset ja painele rengasvuokien pohjalle noin 1 cm kerroksiksi.
921209M	Krokanttiströsseli	200 g	
930310	Sulatettu voi	50 g	

JUUSTOKAKKUMOUSSE

930306	Tuorejuusto	500 g	Vispaa kerma kevyesti ja valmista mousse. Sekoita Delifruit mustaherukka muutamalla sekoituksella, niin että se jää erottuviksi raidoiksi mousseseen. Kaada rengasvuokaan ja jäädytä.
920363	Vispikerma	500 g	
	Vesi	200 g	
950420	Fond neutral	200 g	
194108	Pastarom vanilja	5 g	
	Delifruit Mustaherukka		

GLÖGIPEILI

	Glögi (tai Fruitpuree mustaherukka 920541)	200 g	Glaseeraa kakku.
950474	Belnap	300 g	

KORISTEET

621083	Suklaatähti Delta	Irrota kakku renkaasta ja koristele.
299106	Glitterpallo vaaleanpunainen	
610028M	Tumma suklaamurohelmi	

