

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

# RUNEBERGIN JUUSTO TORTTU

HELMIKUU 2017



© Leipurin Oyj 1/2017



## RUNEBERGIN JUUSTOTORTTU

POHJA (á 30 g)			40 kpl
950404	Kakkupohja-Mix Dawn	277 g	Sekoita mantelimassa ja voi vaahdoksi. Lisää kananmunamassa ja sekoita tasaiseksi. Sekoita kuivat ainekset keskenään ja lisää ne taikinamassaan. Lisää lopuksi appelsiinikuorirouhe. Levitä taikina paistokehikkoon noin 15 mm:n paksuiseksi ja paista 165°C:ssa noin 22 minuuttia. Voitele Runebergin torttumuoitit öljyllä ja pyöritä tomusokerissa. Painele torttumuoiteilla pohjasta palat.
902015	Leipurin Long Life, munamassa	277 g	
970096	Leipurin Mantelimassa 50/50	207 g	
920371	Voi, laktoositon	304 g	
170060	Mantelijauho	55 g	
920741	Appelsiinikuorirouhe	69 g	
970113	Leipurin Kaneli, jauhettu	7 g	
151013	Kardemumma, rouhittu	3 g	
1.200 g			

JUUSTOTÄYTE (á 50 g)			
920363	Vispikerma, laktoositon	1.053 g	Vatkaa kerma löysäksi vaahdoksi. Lisää notkistettu tuorejuusto. Sekoita vesi ja hyydykejauhe keskenään ja lisää kerman joukkoon. Pursota pohjan päälle torttumuoitteihin 50 g täytettä/muotti. Anna jäähtyä jääkaapissa 1 tunti ja siirrä sen jälkeen pakastimeen.
920373	Tuorejuusto, laktoositon	526 g	
950434	Hyydykejauhe Valkosuklaa Dawn	211 g	
999999	Vesi	211 g	
2.000 g			

VADELMAKIILLE (á 15 g)			
970076	Leipurin Cile Neutraali, hyytelö	300 g	Kuumenna Cile ja vadelmapuree keskenään ja kaada jäätyneen juustotäytteen päälle torttumuoitiin noin 15 g/muotti. Anna kiilteen hyytyä jääkaapissa ja poista torttumuoitit.
920540	Vadelma Fruit Puree	300 g	
600 g			

RUNEBERGIN JUUSTOTORTTU, 40 kpl á 95 g			
	Pohja	30 g	
	Juustotäyte	50 g	
	Vadelmakiille	15 g	
95 g			

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1268 kJ	(302 kcal)	
Rasvaa	22,0 g	josta tyydyttyneitä	12,1 g
Hiilihydraatteja	21,1 g	josta sokereita	16,5 g
Proteiinia	4,4 g		
Suolaa	0,185 g		
Laktoosia	0,11 g		