



METSÄMARJAINEN TUOREJUUSTOKAKKU

MURUT

(á 60 g)

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	600 g	Sekoita lapavatkaimella muruksi. Painele Ø 16 cm:n kakkurenkaiden pohjille.
920371	Meijerivoi, laktoositon	11 g	
611 g			

KAKKUPOHJA

(á 150 g)

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	1 000 g	Sekoita lapavatkaimella 2 minuuttia hitaalla ja 3 minuuttia keskinopeudella. Pursota renkaaseen murujen päälle noin 1 cm:n kerros. Paista 180 °C:ssa noin 15-20 minuuttia.
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g	
970081	Leipurin rypsiöljy	300 g	
	Vesi	225 g	
1 875 g			

MARJAHYYTELÖ

(á 140 g)

950448	Delifruit Vadelma	1 600 g	Keitä vesi ja sekoita joukkoon Sanatine. Lisää Delifruit Metsämarja. Pakasta Ø 14 cm:n rengas-vuoissa.
	Vesi	160 g	
950534	Sanatine «Dawn»	50 g	
1 810 g			

TUOREJUUSTOMOUSSE

(á 500 g)

920363	Vispikerma UHT, laktoositon - vatkattuna	2 000 g	Sekoita Fond lämpimään maitoon ja mausta vaniljalla. Lisää osa kermavaahdosta. Sekoita tuorejuusto nestemäiseen keraan ja lisää joukkoon. Lisää loput kermavaahdosta.
930306	Tuorejuusto, laktoositon	1 600 g	
920363	Vispikerma UHT, laktoositon - nestemäisenä	1 000 g	
950420	Hyydykej. Fond Neutraali	700 g	
930302	Täysmaitojuoma, laktoositon	800 g	
194108	Pastarom Vanilja	50 g	
6 100 g			

PUNAINEN KUORRUTE

(á 125 g)

950461	Glamour Silver Neutral «Dawn»	1 900 g	Keitä vesi ja lisää Belnap. Lämmitä Glamour Silver Neutral 40 °C:seen ja lisää joukkoon. Lisää Decorgel Suklaa ja väri.
	Vesi	600 g	
950474	Belnap 100, neutraali «Dawn»	400 g	
950477	Decorgel Suklaa «Dawn»	100 g	
T023127	ColorGel Punainen	20 g	
3 020 g			

KAKUN KOKOAMINEN:

1. Aseta kypsä kakkupohja Ø 18 cm:n rengasvuokaan ja levitä kerros tuorejuustomousseä päälle.
2. Aseta päälle marjahyytelö.
3. Täytä rengas tuorejuustomoussella ja pakasta.
4. Kuorruta punaisella kuorutteleella ja koristele.