

JOULUINEN SUKLAA- KIRSIKKA- WHOOPIE

Kirsikalla ja suklaalla täytetty pehmeä jouluherkku

**Whoopiet valtaavat tilaa suomalaisesta
kahvipöydästä - myös jouluna**

Kahden Dawnin kakkupohja-mixistä leivotun whoopien väliin Braunin Alaska Expressistä valmistettua suklaamoussea ja Dawnin Delifruit Kirsikka -täytettä. Viimeistelyyn punainen tai ruskea kuorrute, Leipurin Koristejauhe sekä näyttävä suklainen mistelikoriste. Suussa sulava herkku joulunajan kahvihetkiin.



LEIPURIN.COM

LEIPURIN®

JOULUINEN SUKLAA-KIRSIKKA WHOOPIE

WHOOPIE-TAIKINA

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	1.000 g
902015	Leipurin Long Life, munam.	350 g
	Vesi	225 g
950495	Pasta Kirsikka «Dawn»	70 g
970074	Leipurin Piirakkarasva	280 g
		1.925 g

Sekoita kaikki ainekset yleiskoneella noin 1 minuutti hitaalla ja 3 minuuttia keskinopeudella. Annostele noin 8 cm:n kiekkoja leivinpaperille. Paista 180-190°C:ssa 15-18 minuuttia.

SUKLAAMOUSSE

920408M	AE Suklaa «Braun»	100 g
	Vesi	125 g
920363	Vispikerma UHT, laktoositon	500 g
		725 g

Sekoita AE ja vesi keskenään. Vispaa kermaa alkuun ja lisää AE-seos mukaan. Vispaa loppuun.

PUNAINEN KUORRUTE

950468	Vanilla Glossy Icing «Dawn»	500 g
T023127	ColorGel Punainen	
		500 g

Sulata Vanilla Glossy Icing ja värjää se punaiseksi ColorGelillä. Huomioi, että väriä tarvitaan aika paljon jouluisen punaisen värin saavuttamiseksi.

RUSKEA KUORRUTE

920716M	Souplesse, tumma	500 g
		500 g

SUKLAA-KIRSIKKA WHOOPIE

(Ø 10 cm, n. 12 kpl)

	Whoopie-taikina	1.900 g
950447	Delifruit Tumma Kirsikka	200 g
	Suklaamousse	450 g
Kuorrute I:	Punainen kuorrute	
Kuorrute II:	Souplesse, tumma (920716M)	
970151	Leipurin Koristejauhe	
	Suklaakoriste Misteli	
		3.050 g

Kuorruta puolet (kannet) Whoopieista kastamalla ne punaiseksi värjättyyn Glossy Icingiin. Vaihtoehtoisesti kuorruttamiseen voi käyttää myös tummaa Souplesse -kuorrutetta. Pursota pohjaosiin noin 15-20 g kirsikkatäytettä ja päälle suklaamoussea käyttäen tasaista pyöreää tyllää. Laita kannet paikoilleen kevyesti painaen. Koriste Leipurin Koristejauheella sekä suklaakoristeella.

