

LEIPURIN®

SESONKIRESEPTI

# SITRUUNA JUUSTO KAKKU

HELMIKUU 2019

© Leipurin Oyj 2/2019

## SITRUUNAJUUSTOKAKKU

### SUKLAA-CRUMBLE (á 70 g)

950406	Kakkupohja-Mix Suklaa «Dawn»	400 g	Voitele 14 cm:n rengasvuoat. Sekoita voi ja suklaakakkupohja-mix muruksi. Painele rengasvuoan pohjalle ohueksi kerrokseksi noin 70 g/vuoka.
930310	Voi, laktoositon	100 g	
		<b>500 g</b>	

### KAKKUPOHJA (á 100 g)

950395	Kakkupohja-Mix «Dawn»	500 g	Levitä suklaa-crumblen päälle noin 100 g/vuoka. Paista 175°C:ssa noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä ja irrota vuoista.
970081	Leipurin Rypsiöljy	150 g	
902015	Leipurin Long Life, munamassa	175 g	
Vesi		115 g	
		<b>940 g</b>	

### TUOREJUUSTOMOUSSE (á 400 g)

Vesi		600 g	Vispaa kerma kevyeksi vaahdoksi. Sekoita vesi ja hyhydykejauhe keskenään ja lisää kermään.
950437	Hyydykej Tuorejuusto «Dawn»	375 g	
920363	Vispikerma, laktoositon	1.500 g	
		<b>2.475 g</b>	

### KORISTEHYYTELÖ (á 85 g)

950474	Belnap 100 Neutraali «Dawn»	200 g	Kuumenna Belnap ja vesi kiehuvaaksi. Sekoita mukaan Decorgel ja Colorgel.
Vesi		300 g	
950461	Decorgel Glamour Silver Neutral	1.000 g	
T023131	Colorgel Keltainen	10 g	
		<b>1.510 g</b>	

### SITRUUNAJUUSTOKAKKU (á 655 g)

Kakkupohja (tumma & vaalea)		170 g	Levitä Delifruit Sitruuna max. 14 cm:n silikonivuokiin tai suklaakalvolle tavallisiin vuokiin. Jäädytä. Voitele ja tomosokeroi (tai käytä reunakalvoja) 16 cm rengasvuoat. Aseta pohjalle kakkupohja ja pohjan päälle jäähtynyt Delifruit levy. Pursota reunoille ja päälle tuorejuustomousse. Tasoita. Jäähdytä ensin kylmäkaapissa ja pakasta. Kuorruta keltaisella koristehyytelöllä ja koristele.
950444	Delifruit Sitruuna «Dawn»	100 g	
Tuorejuustomousse		300 g	
Koristehyytelö		85 g	
		<b>655 g</b>	

