



Vegaaniset shakkiruudut

AINEKSET

Muropohja

500 g Vegan Cake Mix
200 g Kondis 22
10 g Vesi
3 g Colorgel Vaaleanvihreä

Kakkupohja (3 kpl, 20 x 20 cm)

1 000 g Vegan Cake Mix
400 g Rypsiöljy
450 g Vesi

Kuorrutus (3 kpl)

600 g Pistaasiremonssi
500 g Delifruit raparperi
40 g Pakastekuivattu mansikkapala

TYÖOHJEET

Muropohja

Sekoita mix ja margariini muruksi. Lisää vesi ja väri. Lisää viimeisenä krokantit. Kauli noin 3 mm.

Kakkupohja

Sekoita kaikki aineet lapavatkaimella noin 3 min keskinopeudella. Laita neliönmuotoisen vuolan pohjalle ensin kaulittu muropohja ja kaada sen päälle noin 600 g kakkupohjamassaa. Tasoita ja paista noin 170 °C 25 min.

Kuorrutus

Sekoita pakastekuivatut mansikat raparperitäytteeseen. Pursota kakkumassan päälle shakkiruudut pistaasiremonssista ja mansikka-raparperitäytteestä. Paista noin 170 °C 10 min. Koristele jäähtynyt kakku kuumahyytelöllä.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
144821	Vegan Cake Mix	12,5 kg
970206	Kondis 22	2 x 5 kg
T023132	Colorgel vaaleanvihreä	100 g
970081	Rypsiöljy	10 l
970204	Pistaasiremonssi	13 kg
950443	Delifruit raparperi	3 x 2,7 kg
Tulossa	Pakastekuivattu mansikkapala	