



# Vadelmakaramelli yoggikakku

## MURUPOHJA

950395	Kakkupohja mix	410 g
930310	Voi	140 g
921209M	Krokanttiströsseli	200 g
930310	Sulatettu voi	40 g
950505	Pasta Caramel	45 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>835 g</b>

Sekoita kakkumix ja voi muruksi ja paista noin 180 °C 10 min. Lisää sekaan krokanttiströsseli sulatettu voi ja karamellipasta ja sekoita. Painele 15 cm rengasvuokaan pohjalle paksuhko kerros.

## JUGURTTIMOUSSE

920414	Fond neutral	220 g
112115	Yoggi	50 g
	Vesi	100 g
	Fuitpuree vadelma	200 g
920363	Vispikerma	1 000 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>1 570 g</b>

Vispaa kerma aivan kevyesti. Sekoita Yoggi Fond neutraliin ja lisää vesi ja vadelmapuree. Yhdistä kermavaahtoon. Kaada rengasvuokaan murupohjan päälle noin 320 g moussea. Hyydytä pakastimessa.

## CARAMEL-HYYDYKE

950474	Belnap	200 g
	Vesi	150 g
	Decorgel Neutral	500 g
950505	Pasta Caramel	50 g
	<b>Paino yht.</b>	<b>900 g</b>

Kiehauta Belnap ja vesi ja lisää muut aineet. Lämmitä tarvittaessa. Kaada jäätyneen moussen päälle ja anna hyytyä.

## KORISTEET

	Tuoreita vadelmia	
621019	Minisuklaalastu karamelli	
299113	Glitter-sydän	
T011082M	Sokerikukka	

Poista renkaat ja koristele.