



Pääsiäisen porkkanakakku

AINEKSET

8 kpl, ø 22 cm, n. 750 g/kpl

4 310 g Porkkanakakkumassa

1 100 g Tuorejuustokuorrute

650 g Porkkanaraaste kakun päälle

Porkkanakakkumassa

2 000 g Kakkupohja-Mix

1 200 g Vesi

500 g Porkkanaraaste

500 g Rusina

90 g Rypsiöljy

20 g Kaneli

Tuorejuustokuorrute

1 000 g Tuorejuusto Frosting

100 g Meijerivoi

5 g Pastarom Vanilja

Porkkanaraaste kakun päälle

600 g Porkkanaraaste

50 g Sokeri

TYÖOHJEET

Porkkanakakkumassa

Liota rusinoita vedessä vähintään 3 h. Sekoita kaikki aineet lapvatkaimella keskinopeudella noin 3–4 min. Annostele vuokiin. Paista noin 180 °C noin 50 min.

Tuorejuustokuorrute

Pehmennä tuorejuusto Frosting lapvatkaimella. Lisää pehmeä voi ja vaniljapasta.

Porkkanaraaste kakun päälle

Sekoita porkkanaraaste ja sokeri.

Kokoaminen

Kuorruta Tuorejuustokuorrutteella ja koristele porkkanaraasteella.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
970081	Leipurin Rypsiöljy	10 l
970113	Leipurin Kaneli, jauhettu	4 kg
950466	Tuorejuusto Frosting	6 kg
930310	Meijerivoi, laktoositon	20 x 500 g
194108	Pastarom Vanilja	1 kg
405522	Kidesokeri 390	25 kg