



CONDITE

VADELMA-TUMMASUKLAAKAKKU

POHJA

2400008 / Suklaanappi tumma 60% **340 g**
3200040 / Konditoriamargariini **220 g**
4200008 / Sokeri **330 g**
5500003 / Kokomunamassa **230 g**
1200011 / Vehnäjauho **100 g**
2400125 / Kaakaojauhe **45 g**
F10426 / Leivinjauhe **6 g**
F00111 / Vaniljasokeri **6 g**
Kermaviili **130 g**

Vaahdota kananmunat ja sokeri. Sulata suklaa ja voi ja lisää ne kermaviilin joukkoon. Sekoita suklaamassa kananmunasokerin joukkoon varovasti. Siivilöi ja sekoita käsin joukkoon vielä keskenään sekoitetut kuivat aineet. Paista 200 °C n. 10 min.

VADELMAMOUSSE

2200055 / Vadelmasose **600 g**
2200044 / Sitruunatäysmehutiiviste **100 g**
4200008 / Sokeri **154 g**
3800001 / Vispikerma **280 g**
Liivate **28 g**

Kuumenna puolet vadelmasoseesta, sitruunamehu ja sokeri kattilassa höyryäväksi. Sekoita joukkoon liotetut liivateet. Ota kattila levyltä ja kaada loput soseesta joukkoon, jäähdytä. Kääntele vadelmasosemassan joukkoon löysä moussekerma ja annostele kakkurenkaiisiin.

GANACHE

3800001 / Vispikerma **200 g**
2400008 / Suklaanappi tumma 60% **240 g**
Voi **20 g**

Kuumenna kerma kiehuvaaksi ja kaada suklaan päälle. Anna pehmetä hetki ja kääntele sileäksi. Sekoita joukkoon vielä huoneenlämpöinen voi.

