

HASSELPÄHKINÄ- SUKLAALEIVOS

KAAKAOPOHJA:

1400051/ Kakkupohjaseos GF **2120 g**
2400125 / Kaakaojauhe **240 g**
5500003 / Kokomunamassa **960 g**
Vesi / **840 g**

HASSELPÄHKINÄTÄYTE:

2200043 / Hasselpähkinätäyte **940 g**
3200047 / Rapsiöljy **60 g**

TUMMASUKLAAMOUSSE:

3800001 Vispikerma UHT **2000 g**
2000019 / Kermahyydykejauhe neutral **400 g**
Vesi **500 g**
2400008 / Suklaanappi tumma 60 % **400 g**

KK00069 / Budapestpohja RP

KUORRUTE:

2400008 / Suklaanappi tumma 60 % **400 g**
3800001 / Vispikerma UHT **620 g**
Tärkkelyssiirappi **40 g**

Kaakaopohja:

Mittaa jauhoseos, munamassa ja vesi sekoitus-pataan. Vaahdota massasta kuohkea ja vaalea massa. Kääntelevä lopuksi joukkoon käsin vielä siivilöity kaakaojauhe ja annostele massa voideltuihin kakkurenkaisiin. Paista. Kostuta pohja kakkua kasatessa.

Hasselpähkinätäyte:

Lämmitä hasselpähkinätäytettä noin 40 °C:ksi ja sekoita joukkoon rypsiöljy.

Suklaamousse:

Sekoita vesi ja kermahyydykejauhe keskenään ja kääntelevä joukkoon suklaa. Kääntelevä varoen oukkoon lopuksi vaahdotettu kerma.

Kasaaminen:

Kaakaopohja kostutettuna - Hasselpähkinätäyte (ristikkopursotus) - Budapestpohja - Tummasuklaamousse - Budapestpohja - Hasselpähkinätäyte - Tummasuklaamousse

