

# LAKRITSI-TUMMA-SUKLAALEIVOS

## Browniepohja

140050 / Brownie mix GF **2000 g**

5500003 / Kananmunamassa **150 g**

Vesi **380 g**

3200047 / Rapsiöljy **320 g**

2400003 / Suklaapala tumma 44% paistonkest. **440 g**

## Lakritsimousse

3800001 / Kerma **2000 g**

200019 / Kermahyydyke Neutral **400 g**

Vesi **504 g**

2400013 / Kuorrute tumma **400 g**

KK10118 / Delipaste Lakritsi **64 g**

## Kuorrute

3800001 / Kerma **800 g**

2400008 / Suklaanappi tumma **1280 g**

3697 / Pintahyytelö neutral **90 g**

## Leivontaohje

Punnitse kaikki ainekset sekoituspataan. Vaahdota massaa kaksi minuuttia ensin pienellä nopeudella ja vaahdota sen jälkeen vielä neljä minuuttia keskinopeudella. Paista 170° 15 min. (Älä paista liikaa, pohja saa jäädä hieman raa'aksi.

## Mousse

Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi. Sulata tumma-kuorrute ja sekoita siihen loput moussen aineet. (Varo jäädyttämästä liikaa massaa ennen kerman lisäystä, jotta moussen suklaa ei leikkaa). Kääntelee joukkoon löysä kermavaahto. Pursota massa silikonimuotteihin ja paina pohja päälle. Tasoita pinta.

## Kuorrute

Kuumenna kerma ja pintahyytelö kattilassa ja kaada suklaan päälle. Kääntelee sileäksi (varo ilmakuplia). Kuorruta leivokset kastamalla tai ritilän päälle kaatamalla.



**CONDITE**