

MUSTIKKA-SUKLAAKAKKU GF

98968710 / Brownie mix GF **2000 g**
Vesi **380 g**
3200047 / Rapsiöljy **320 g**
5500003 / Kananmunamassa **150 g**
2400003 / Suklaapala paistonkestävä

2200011 / Mustikkatäyte

3800001 / Vispikerma UHT **2000 g**
2000019 / Kermahyydyke neutral **400 g**
Vesi **240 g**
KK10102 / Delipaste mustikka **250 g**

2400128 / Maitosuklaanappi **800 g**
3800001 / Vispikerma UHT **500 g**
3697 / Pintahyytelö neutral **100 g**

Pohja:

Punnitse kaikki browniepohjan ainekset sekoituspataan. Sekoita massaa kaksi minuuttia ensin pienellä nopeudella ja sen jälkeen vielä kaksi minuuttia keskinopeudella. Annostelemassa paistovuokiin ja ripottele paistonkestävä suklaa massan päälle.

Mousse:

Sekoita keskenään hyhydykejauhe, makupasta ja vesi. Kääntele joukkoon löysäksi vaahdotettu kermavaahto. Levitä mustikkatäytettä pohjan päälle. Levitä mustikkamousse ja tasoita pinta.

Kuorrute:

Kuumenna kerma ja sekoita joukkoon pintahyytelö, kiehauta. Kaada seos suklaan päälle, anna sen sulaa ja kääntele massa kokonaisuudessaan varovasti sileäksi. Varo ilmakuplia!



CONDITE