

# PASSION- JUGURTTIKAKKU

## Pohja:

93716010 / Kakkupohjaseos GF **1500 g**  
5500003 / Kokomunamassa **600 g**  
Vesi **525 g**

Vaahdota 8 min ajan. Paista 170°,  
30 min koosta riippuen.

3930 / Mangopalatäyte

## Mousse:

3800001/Vispikerma UHT **2000 g**  
Luonnon jogurtti maustamaton **665 g**  
2200059 / Passion sose 100 % **665 g**  
2000019 / Kermahyydyke Neutral **515 g**  
4200008 / Sokeri **133 g**  
2200044 / Sitruunatäysmehutiiviste **27 g**

Sekoita keskenään passionsose, kermahyydykejauhe,  
sokeri ja sitruunamehu. Sekoita toisessa kulhossa  
löysä kermavaahto ja jogurtti. Yhdistä seokset.

## Pintakiille:

3740 / Passion pintahyytelö



**CONDITE**