

HASSELPÄHKINÄ- SUKLAAKAKKU

Kaakaopohja:

1400051 / Kakkupohjaseos GF **1060 g**
2400125 / Kaakaojauhe **120 g**
5500003 / Kokomunamassa **480 g**
Vesi **420 g**

Hasselpähkinätäyte:

2200043 / Hasselpähkinätäyte **470 g**
3200047 / Rapsiöljy **30 g**

Tummasuklaamousse:

3800001 / Vispikerma UHT **1000 g**
2000019 / Kermahyydykejauhe neutral **200 g**
Vesi **250 g**
2400008 / Suklaanappi tumma 60 % **200 g**

KK00069 / Budapestpohja RP

Kuorrute:

2400008 / Suklaanappi tumma 60 % **200 g**
3800001 / Vispikerma UHT **310 g**
Tärkkelyssiirappi **20 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 voideltu-ihin kakkurenkaisuun. Paista. Kostuta pohja kakkua kasatessa.

Hasselpähkinätäyte:

Lämmitä hasselpähkinä täytettä noin 40 °C:ksi ja sekoita joukkoon rapsiöljy.

Suklaamousse:

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

Kasaaminen:

Kaakaopohja kostutettuna - Hasselpähkinätäyte (ristikkopursotus) - Budapestpohja - Tummasuklaa mousse - Budapestpohja - Hasselpähkinätäyte - Tummasuklaa mousse



CONDITE