

JOULUINEN JUUSTOKAKKU

Pohja:

36508 / Digestivemuru **560 g**
Voi **290 g**
F00708 / Kaneli jauhettu **20 g**
3779 / Salted caramel -täyte

Mousse:

3800001/ Vispikerma **1200 g**
Maustamaton jogurtti **600 g**
Tuorejuusto **200 g**
2000019 / Kermahyydykejauhe **360 g**
4200008 / K-kide sokeri **100 g**
2200044 / Sitruunatäysmehu **80 g**

3697 / Pintahyytelö neutral 80 %
2200058 / Puolukkasose 20 %

Pohja:

Sekoita ainekset keskenään ja painele moussekakun pohjaksi. Pursota salted caramel -täytettä spiraalipursotus pohjan päälle.

Mousse:

Sekoita keskenään sokeri, jogurtti, tuorejuusto, sitruunamehu sekä kermahyydykejauhe. Kun massa on sileä, kääntele joukkoon vielä kermavaahto.

Sekoita pintahyytelöstä ja puolukkasoseesta seos, jolla teet marmorointikuvion ennen moussen jäädyttämistä.

Jähmetä mousse pakkasessa. Vedä jäisen kakun pintaan pintahyytelö ja anna tuotteen sulaa. Koristele.



CONDITE