

# LUUMU-VIIKUNA BUDAPEST GF

Budapestpohja **1 kpl**  
3800001 / Vispikerma **800 g**  
2200009 / Luumumarmeladi **130 g**  
KK10067 / Fabbri karamellisoitu viikuna **90 g**  
Rommi (aito)  
2400013 / Kuorrute tumma

## Leivontaohje:

Vaahdota kerma napakaksi kermavaahdoksi ja mausta se aidolla rommilla. Levitä täyte budapest pohjan päälle tasaisesti jättäen muutaman sentin toiselta pitkältä sivulta tyhjäksi. Sekoita keskenään luumumarmeladi ja viikunätäyte ja pursota se kahdesti pituus-suunnassa pohjan päälle keskikohtaan. Rullaa pohja napaksi rullaksi leivinpaperia apuna käyttäen ja kiristä esim viivottimen avulla.

Leikkaa paloiksi tai pidemmiksi kakuiksi. Koristele tomusokerilla ja tummalla kuorutteella.



**CONDITE**