

# MUSTIKKA- JUGURTTIKAKKU

## **Pohja:**

93716010 / Kakkupohjaseos **1000 g**  
5500003 / Kokomunamassa **600 g**  
Vesi **200 g**

Punnitse kaikki ainekset sekoituspataan ja vaahdota n.8 min. Annostele kakkurenkaisuun ja paista 170 °C n. 30 min koosta riippuen.

2200011 / Mustikkatäyte  
14531 / Vaniljakreemi

Kostuta kakkupohja sokerivedellä ja levitä pintaan mustikkatäyte. Pursota sen päälle spiraalipursotus vaniljakreemistä.

## **Mousse:**

Maustamaton jogurtti **1050 g**  
3800001 / Vispikerma UHT **900 g**  
Italialainen marenki **300 g**  
Liivatelehti **54 g**  
2200044 / Sitruunatäysmehutiiviste **90 g**

## **Italialainen marenki:**

5500009 / Valkuaismassa **150 g**  
4200002 / Sokeri hieno **24 g**  
4200002 / Sokeri hieno **382 g**  
Vesi **124 g**

Kuumenna kattilassa sitruunatäysmehu ja lisää joukkoon liotetut liivateet. Sekoita sitruuna-liivateseos jogurtin joukkoon. Kääntelee seuraavaksi joukkoon vaahdotettu kerma ja sen jälkeen vielä italialainen marenki. Annostele renkaisuun pohjan päälle.

## **Mustikkaglaze:**

2200057 / Mustikkasose 100 % **1000 g**  
3697 / Pintahyytelö neutral **395 g**  
Liivatelehti **44 g** (kuivapaino)  
4200002 / Sokeri hieno **250 g**

Kiehauta mustikkasose ja sokeri kattilassa. Lisää joukkoon pintahyytelö, kiehauta. Lisää vielä liotetut liivateet ja kiehauta

## **Koristeet:**

Dobla Snowball 2400100,  
Dobla mini pearl assortment 2400064  
Dobla chocolate blueberry 2400080

**Vinkki!** Valmista glaze siten, että se kerkiää jäähdyttämään yön yli kylmässä. Kuorruttaessasi kakun, ota glaze kylmästä ja lämmitä sitä mikrossa n. 20 sekuntia, jotta se pehmää hiukan, mutta ei sula kokonaan sileäksi. Pora glaze sauvasekoittimella tasaiseksi, mutta vältä ilmakuplien muodostumista.



**CONDITE**