

# PÄÄSIÄISKAKKU

## Pohja:

1400051 / Kakkupohjaseos GF **1200 g**

5500003 / Kokomunamassa **480 g**

Vesi **420 g**

F00817 / Unikonsiemen sininen **32 g**

## Täytteet:

3930 / Mangopalatäyte

14531 / Vaniljakreemi

3800001 / Vispikerma UHT

33126 / Valmiskreemi luxus

48191 / Marsipaani keltainen

Seikoitusaika **8 min**

Taikinapaino **426 g / 18 cm rengas**

Paistolämpö **170° C**

Paistoaika **30 min**

Reseptistä tulee viisi pohjaa.

## Pohja:

Punnitse kakkujauhoseos, vesi ja munamassa sekoituspataan.

Vaahdota vaaleaksi ja kuohkeaksi massaksi. Kääntele lopuksi käsin joukkoon unikonsiemenet, annostele renkaisiin ja paista.

## Kakun täyttäminen:

Pohja - Kostutus sokerivedellä -

Pursota vastakkainen spiraalipurso-

tus vaniljakreemistä ja mangopala-

täytteestä - Ohut kerros kermavaahtoa

- Pohja - Kostutus - Aprikoosimarmeladi

- Kermavaahto (muotoiltuna puoli-

pallon muotoon) - Pohja - Kostutus -

Kreemaus - Kaulattu marsipaani



**CONDITE**