

# SUKLAACUPCAKE

## Taikinamassa:

98981510 / Credi cake vegan mix **1000 g**

3200047 / Rapsiöljy **220 g**

Vesi **500 g**

2400008 / Suklaanappi tumma 60 % (sulatettuna) **330 g**

2400008 / Suklaanappi tumma 60 % **330 g**

## Kuorrutus:

33126 / Valmis kreemi Luxus **600 g**

2400008 / Suklaanappi tumma 60 % (sulatettuna) **320 g**

KK10125 / Delipaste vanilja **120 g**

4400151 / Suola **5 g**

Seikoitusaika **2+4 min**

Taikinapaino **70 g**

Paistolämpö **190 °C**

Paistoaika **15 min**

## Leivontaohje:

### Taikinamassa

Punnitse taikinapataan kakkujauhoseos, öljy sekä vesi. Sekoita lavalla sileäksi massaksi ja sekoita joukkoon sulatettu suklaa ja suklaapala. Pursota massa kapselisiin ja paista. Paistotulos saa olla mehevä ja kostea.

### Kuorrutus

Vaahdota valmiskreemi kreemiksi. Sekoita joukkoon sulatettu suklaa, vaniljapasta ja suola. Kuorruta ja koristele.



Resepti on valkosuklaakoristetta lukuun ottamatta vegaaninen



**CONDITE**