

KORVAPUUSTI KAKKU

Kakkupohja:

93790810 / muffins mix LF **2000g**

3200050 / rapsiöljy **400g**

Vesi **400g**

4400137 / kardemumma (osa1) **25g**

3874 / Kaneliremonssi (osa2) **600g**

Täyte:

Tuorejuusto **1500g**

3800001 / Vispikerma **500g**

4200024 / Tomusokeri **240g**

Seikoitus aika **2+4 min**

Paistolämpötila **175 °C**

Paistoaika **40-50min koosta riippuen**

Leivontaohje:

Punnitse muffins-mix, öljy ja vesi taikinapataan ja sekoita sileäksi massaksi. Jaa massa kahteen osaan. Sekoita toiseen osaan kardemumma ja toiseen kaneliremonssi. Annostele taikina renkaisiin vuorotellen ja pyöritä haarukalla rakennetta sekaiseksi.

Vaahdota kerma ja lisää joukkoon tuorejuusto ja tomusokeri. Lisätäkseen makua entisestään, lisää kakun väliin hieman toffeekinuskia (2400012).

Halkaise pohjat kahteen osaan. Kostuta hieman sokereivedellä. Levitä täytettä ohut kerros kakun väliin. Lisää toinen pohja ja kuorruta kakku kokonaan. Koristele.



CONDITE