

ORANGE CHOCOLATE MUD PIE

KAKKURENGAS Ø 18 CM

Crumbles oranssi	80 g
Crumbles suklaa	80 g
Appelsiinikakkumassa	200 g
Appelsiinikreemi	100-150 g

CRUMBLES SUKLAA

950406	Kakkupohja-mix suklaa	1000 g
930310	Voi	250 g

CRUMBLET ORANSSSI

950420	Kakkupohja-mix	1000 g
930310	Voi	250 g
T023133	Colorgel oranssi	10 g

APPELSIINIKAKKUMASSA

950395	Kakkupohja-mix	1000 g
902015	Kananmuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g
950497	Pasta Appelsiini	60 g

APPELSIINIKREEMI

970196	Leipurin Vanikreemi	1000 g
950445	Delifruit Orange	1000 g

VALMISTUS

Crumbles

Sekoita aineet muruiksi.

Appelsiinikakkumassa

Sekoita kaikki ainekset keskenään lapavatkaimella hitaalla nopeudella yhden minuutin ajan ja keskinopeudella 3 minuutin ajan.

Appelsiinikreemi

Sekoita yhteen Leipurin Vanikreemi ja Delifruit Appelsiini.

Kokoaminen:

- Paina oranssit ja suklaa crumplet vuoan pohjalle n. 1 cm paksuisesti. Täytä 2/3 appelsiinikakkumassalla.
- Pursota päälle kerros appelsiinikreemiä.
- Viimeistele oranssilla ja suklaa crumblella.

Paistoaika: n.35-40 minuuttia

Paistolämpötila: 180 °C