

VADELMAKARAMELLI YOGGIKAKKU (ÄITIENPÄIVÄKAKKU)

MURUPOHJA

950395	Kakkupohja mix	410 g
930310	Voi	140 g
921209M	Krokanttiströsseli	200 g
930310	Sulatettu voi	40 g
950505	Pasta Caramel	45 g
		835 g

JUGURTTIMOUSSE

920414	Fond neutral	220 g
112115	Yoggi	50 g
	Vesi	100 g
920540	Fuitpuree vadelma	200 g
920363	Vispikerma	1000 g
		1 570 g

CARAMEL-HYYDYKE

950474	Belnap	200 g
	Vesi	150 g
950460	Decorgel Neutral	500 g
950505	Pasta Caramel	50 g
		900 g

KORISTEET

	Tuoreita vadelmia	
621019	Minisuklaalastu karamelli	
299113	Glitter-sydän	
T011082M	Sokerikukka	

VALMISTUS

Sekoita kakkumix ja voi muruksi ja paista noin 180 °C 10 min. Lisää sekaan krokanttiströsseli sulatettu voi ja karamellipasta ja sekoita. Painele 15 cm rengasvuon pohjalle paksuhko kerros.

Vispaa kerma aivan kevyesti. Sekoita Yoggi Fond neutraliin ja lisää vesi ja vadelmapuree. Yhdistä kermavaahtoon. Kaada rengasvuokaan muru- pohjan päälle noin 320 g moussea. Hyydytä pakastimessa.

Kiehauta Belnap ja vesi ja lisää muut aineet. Lämmitä tarvittaessa. Kaada jäätyneen moussen päälle ja anna hyytyä.

Poista renkaat ja koristele.