

Happy
Halloween

Trick on Treat

APPELSIINI-SUKLAAKAKKU



AINEKSET

3 kakkurengasta Ø 18 cm

Dawn Kakkumix Suklaa
 Appelsiini kuorrutus
 Halloween-strösseleitä maun mukaan
 Kurpitsakuutioita (1 x 1 cm)
 Royal Steensma Souplesse Tumma
 Royal Steensma Souplesse Appelsiini

KAKKUPOHJAT

1000 g Dawn Kakkumix Suklaa
 350 g Kananmuna
 300 g Kasviöljy
 250 g Vesi
1900 g Yhteensä

APPELSIINI KUORRUTUS

1000 g Voi
 600 g Royal Steensma Souplesse Appelsiini
 150 g Tomusokeri maun mukaan

TYÖOHJEET

Kakkupohjat (3 kerrosta)

- Sekoita kaikki ainekset keskenään hitaalla nopeudella ensin 1 minuutti ja sitten keskinopeudella 3 minuuttia.
- Kaada 3 x 300 g kakkupohjaa Ø 18 cm:n vuokiin.
- Ripottele 100 g kurpitsakuutioita kuhunkin kakkupohjaan.
- Paista uunissa 180 °C:ssa noin 30 minuuttia.
- Anna jäähtyä kokonaan ja tasoita pinta tarvittaessa.

Appelsiini kuorrutus

- Laita huoneenlämpöinen voi, Souplesse Appelsiini ja tomusokeri kulhoon.
- Vatkaa sekoittimella tasaiseksi ja ilmvaksi.

KOKOAMINEN

- Levitä valmis appelsiini kuorrutus kolmen jäähtyneen kakkupohjan päälle.
- Pinoa pohjat yhdeksi kakuksi.
- Levitä paletilla tasainen ohut kerros appelsiini kuorrutusta kakun pintaan.
- Laita kakku jääkaappiin tai pakastimeen jähmettymään.
- Kuumenna Souplesse Tumma ja Souplesse Appelsiini 45 °C:seen. Kuorruta koko kakku Souplesse Appelsiinilla. Pursota sen jälkeen Souplesse Tumma kakun yläreunan ympärille, tee satunnaisia valumia sivulle. Peitä lopuksi koko yläpinta Souplesse Tummalla.
- Anna jähmettyä kunnolla.
- Pursota valmistetusta appelsiini kuorrutuksesta pyörre tai ruusuke kakun yläreunan ulkopuolelle.
- Koristele Halloween-strösseleillä.

Tuotenumero	Tuotenimi
566609	Dawn Kakkumix Suklaa
920709M	Royal Steensma Souplesse Appelsiini
920716M	Royal Steensma Souplesse Tumma