



Dawn's
EASTER
VIBES

Lemonzarin

AINEKSET

Murotaikina

1 000 g Dawn Murotaikina-Mix
400 g Voi/Margariini
300 g Kananmuna

Mantelitäyte

1 000 g Dawn Kakkupohja-Mix
150 g Kananmuna
150 g Öljy
200 g Voi/Margariini
200 g Vesi
300 g Mantelimassa 50/50

Kuorrute

Royal Steensma Souplesse Limoncello

TYÖOHJEET

Murotaikina

Sekoita kaikki aineet lapvatkaimella tasaiseksi. Kauli taikina ohueksi, noin 3 mm. Ota ympyrän muotoisella muotilla sopivan kokoisia paloja ja asettele ne mataliin pyöreisiin tai soikeisiin pieniin reunavuokiin.

Mantelitäyte

Sekoita lapvatkaimella ensin Dawn Kakkupohja-Mix, voi/margariini ja mantelimassa. Lisää muut aineet ja sekoita alkuun hitaalla 1 min, sitten keskinopeudella 3–4 min. Pursota mantelitäytettä murotaikinakuppeihin noin puoleen väliin. Paista noin 160 °C 20–30 min.

Kuorrute

Jäähdytä ja kuorruta Royal Steensma Limoncello Souplesella.

Tuotenumero	Tuotenimi	
950412	Dawn Murotaikina-Mix RSPO SG	15 KG
950395	Dawn Kakkupohja-Mix	12,5 KG
920120	Mantelimassa 50/50	5 KG
920710M	Royal Steensma Souplesse Limoncello SG	3 KG