



*Marjainen*

# TUOREJUUSTOKAKKU

## RAAKA-AINEET:

### **Murut à 60 g**

600 g Dawn Kakkupohja-Mix  
11 g Meijerivoi, laktoositon

### **Kakkupohja à 150 g**

1000 g Dawn Kakkupohja-Mix  
350 g Leipurin Long Life, munamassa  
300 g Leipurin Rapsiölljy  
225 g Vesi

### **Marjahyytelö à 140 g**

1000 g Dawn Delifruit Classic Superfruit  
400 g Vesi  
100 g Claro Yellow hyytelöjauhe  
100 g Kidesokeri

### **Tuorejuustomousse à 500 g**

2000 g Vispikerma UHT, laktoositon – vatkattuna  
1600 g Tuorejuusto, laktoositon  
1000 g Vispikerma UHT, laktoositon – nestemäisenä  
800 g Dawn Hyydykejauhe Fond Neutraali  
800 g Täysmaitojuoma, laktoositon  
50 g Pastarom Vanilja

### **Punainen kuorrute à 250 g**

3800 g Dawn Decorgel Neutral  
1200 g Vesi  
800 g Dawn Belnap 100 Neutraali Hyytelölius  
200 g Dawn Decorgel Suklaa  
40 g ColorGel Punainen

Tuotenumero	Tuote
950395	Dawn Kakkupohja-Mix 12,5 kg
920371	Meijerivoi, laktoositon 20 x 500 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa 3 x 5 kg
970081	Leipurin Rapsiölljy 10 l
565589	Dawn Delifruit Classic Superfruit 6 kg <i>(Erikseen tilattava tuote)</i>
92056	Claro Yellow hyytelöjauhe 10 kg
920363	Vispikerma UHT, laktoositon 12 x 1 l
930306	Tuorejuusto, laktoositon 3 kg
950420	Dawn Hyydykejauhe Fond Neutraali 2 x 2,5 kg
930302	Täysmaitojuoma, laktoositon 12 x 1 l <i>(Erikseen tilattava tuote)</i>
194108	Pastarom Vanilja 1 kg
565690	Dawn Decorgel Neutral 7 kg
950474	Dawn Belnap 100 Neutraali Hyytelölius 14 kg
950477	Dawn Decorgel Suklaa 3 kg <i>(Erikseen tilattava tuote)</i>
T023127	ColorGel Punainen, vesiliukoinen 100



## *Marjainen tuorejuustokakku*

# VALMISTUSOHJEET

- Sekoita murun ainekset lapvatkaimella muruksi. Painele Ø 16 cm:n kakkurenkaiden pohjille.
- Sekoita kakkupohjan aineksia keskinopeudella 3 min. lapvatkaimella 2 minuuttia hitaalla ja 3 minuuttia keskinopeudella. Pursota renkaaseen murujen päälle noin 1 cm:n kerros. Paista 180 °C:ssa noin 15–20 minuuttia.
- Sekoita Claro ja kidesokeri keskenään. Kiehauta vesi ja Delifruit superfruit. Vispaa Claro-sokeriseos mukaan. Kaada nopeasti halk. 14 cm silikonivuokiin tai kakkurenkasiin. Pakasta.
- Sekoita tuorejuustomousse varten Fond lämpimään maitoon ja mausta vaniljalla. Lisää osa kermavaahdosta. Sekoita tuorejuusto nestemäiseen kermaan ja lisää joukkoon. Lisää loput kermavaahdosta.
- Keitä punaisen kuorutteen vesi ja lisää Belnap. Lämmitä Decorgel Neutral 40 °C:seen ja lisää joukkoon. Lisää Decorgel Suklaa ja väri.

### **Kakun (1 kpl) kokoaminen, Ø 18 cm**

- Aseta kypsä kakkupohja Ø 18 cm:n rengasvuokaan.
- Levitä kerros tuorejuustomousse päälle.
- Aseta päälle marjahyytelö.
- Täytä rengas tuorejuustomoussella ja pakasta.
- Kuorruta punaisella kuorutteella ja koristele.

