



Dawn's
EASTER
VIBES

MARJAISA JUUSTOKAKKU

6 kakkulle / 600 g;

24 pienelle annokselle

900 g Rapea marenkipohja
1800 g Tuorejuustotäyte
900 g Mustikka ja punaherukka
600 g Dawn Belnap Glaze

RAAKA-AINEET

Kakkumuru

240 g Dawn Creme Cake-Mix Plain
60 g Voi

Rapea marenkipohja

300 g Dawn Marenki-Mix Silvia
Soft Meringue

150 g Vesi
150 g Mantelijauho
300 g Kakkumuru

Tuorejuustotäyte

200 g Dawn Fond Neutral
200 g Maito
1000 g Arla tuorejuusto
400 g Vispikerma
2 g Pastarom Vanilja

Belnap Glaze

400 g Dawn Belnap Neutral
200 g Vesi

VALMISTUSOHJEET

- Sekoita pohjaa varten Dawn Creme Cake Mix voin kanssa muruiksi ja paista hieman väriä pintaan, 180 °C 7–8 minuuttia.
- Vispaa marenkipohjaa varten Dawn Marenki-Mix Silvia Soft Meringue 5 minuutin ajan suurella nopeudella ja kääntele yhteen paistettujen murujen ja mantelijauhojen kanssa. Pursota noin 1 cm paksuudella voideltuun kakkurenkaaseen (18–20 cm) leivinpaperin päälle. Paista 180 °C:ssa 20–25 minuuttia.
- Vispaa tuorejuustotäyteen kerma. Sekoita Pastarom Vanilja lämpimän maidon kanssa, lisää pehmenettyyn tuorejuustoon ja sekoita hyvin. Kääntele lopuksi kaikki ainekset vispatun kerman kanssa.
- Sekoita glazea varten Dawn Belnap Neutral veteen ja kiehauta. Anna jäähtyä.

Kakun kokoaminen

- Aseta kypsä kakkupohja rengasvuokaan.
- Täytä tuorejuustolla ja pakasta.
- Lisää marjat ja glaze.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	DAWN CREME CAKE-MIX PLAIN	12,5 KG
950409	DAWN MARENKI-MIX SILVIA SOFT MERINGUE	2 X 2,5 KG
950420	DAWN HYYDYKEJAUHE FOND NEUTRAALI	2 X 2,5 KG
194108	PASTAROM VANILJA	1 KG
950474	DAWN BELNAP 100 NEUTRAALI HYYTELÖLIUOS	14 KG