



Näyttävä Viikunakakku



AINEKSET

6 kakkua

- 500 g Murotaikina
- 1 275 g Suklaatäyte
- 2 175 g Viikunamousse
- 1 100 g Punainen glaze

Murotaikina

- 1 000 g Dawn Murotaikina-Mix
- 400 g Voi
- 100 g Kananmuna

Suklaatäyte

- 450 g Maitosuklaa
- 375 g Juoksevaa kerma
- 240 g Kananmuna
- 120 g Voi
- 90 g Keltuainen

Viikunamousse

- 1 500 g Vispikerma
- 300 g Dawn Fond Neutral
- 300 g Viikunatäyte
- 75 g Vesi

Punainen sokerikuorrutus

- 500 g Dawn Belnap Neutral
- 300 g Vesi
- 300 g Decorgel Neutral
- 4–5 g Dawn punainen väri

TYÖOHJEET

Murotaikina

Sekoita kaikki ainekset keskenään keskinopeudella noin 2–3 minuuttia. Kauli 3 mm paksuuteen muotteihin. Paista 110 °C noin 15–20 minuuttia.

Suklaatäyte

Lämmitä juokseva kerma ja lisää maitosuklaa, sekoita hyvin. Anna jäähtyä 50 °C, lisää kananmunat ja sekoita hyvin, lisää lopuksi voi. Levitä täyte paistetun pohjan päälle, paista 180 °C 18–20 minuuttia ja anna jäähtyä.

Viikunamousse

Vispaa kerma kevyesti. Lämmitä viikunatäyte ja vesi 35–40 °C ja sekoita Dawn Fond Neutral. Yhdistä lopuksi vispattuun kermaan ja kaada silikonimuottiin. Jäädytä.

Punainen glaze

Sekoita Dawn Belnap Neutral veden kanssa ja kiehauta, anna jäähtyä noin 60–65 °C. Lisää Dawn Decorgel Neutral ja punainen väri ja sekoita hyvin. Anna jäähtyä noin 50–55 °C.

Glaseeraa jäätyneet mousset ja nosta pohjien päälle. Koristele.

Tuotenumero	Tuotenimi	
950412	Dawn Murotaikina-mix	15 KG
950474	Dawn Belnap 100 Neutraali Hyytelöliuos	14 KG
565690	Dawn Decorgel Neutral	3 KG
950516	Dawn punainen väri	100 G
950420	Dawn Hyydykejauhe Fond Neutraali	2 x 2,5 KG