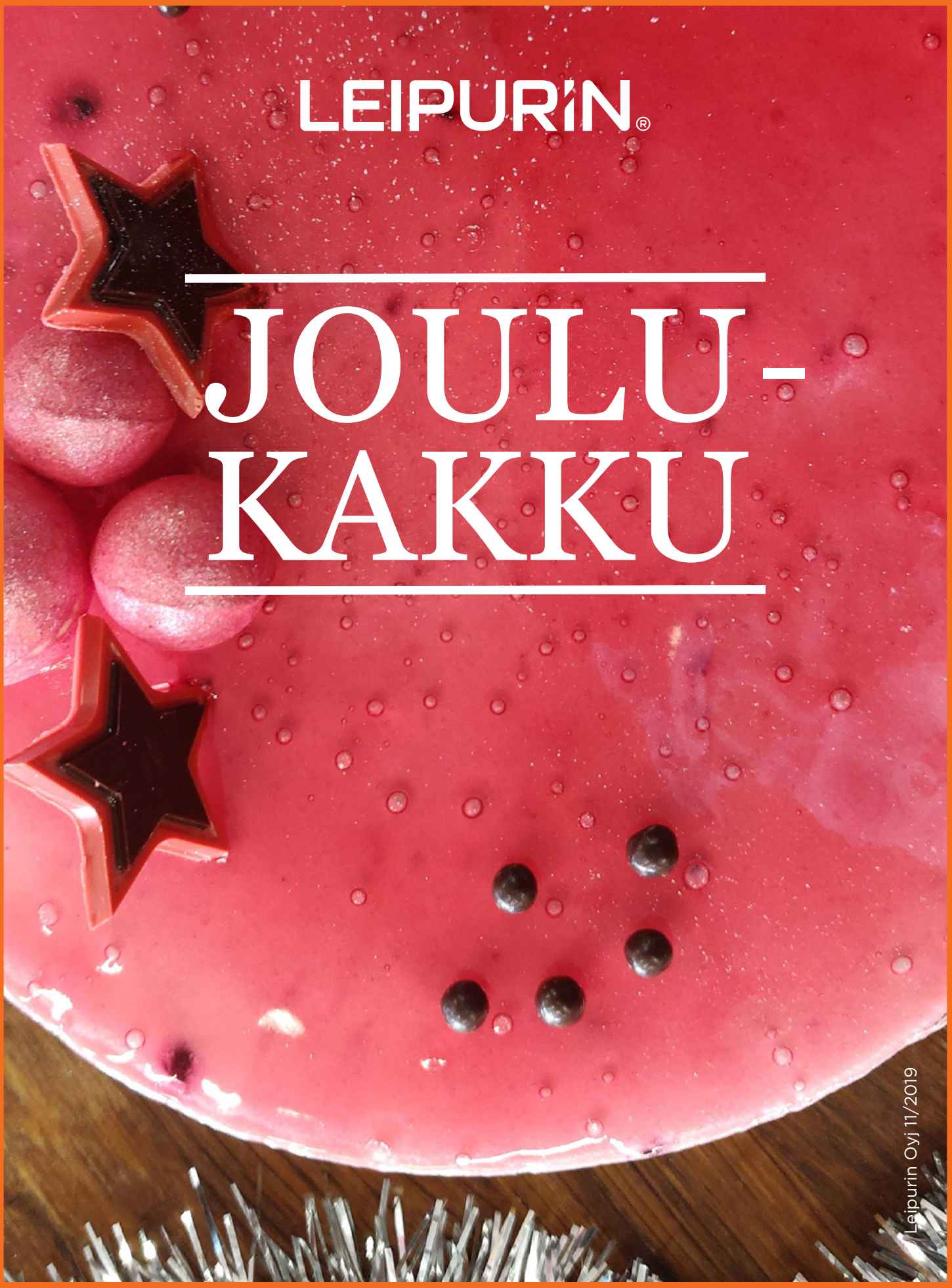
LEIPURIN®

JOULU-KAKKU



© Leipurin Oyj 11/2019

Leipurin Oyj
Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Puh. (09) 521 70
www.leipurin.com

LEIPURIN JOULUKAKKU

PIPARIMURU

950395	Kakkupohja-Mix	950 g
	Piparkakkumauste (Tai maun mukaan inkivääri, pomeranssi, kaneli, neilikka ja/tai kardemumma)	50 g
930310	Voi	250 g

Sekoita kakkupohja-mix, mauste ja voi muruksi. Levitä pellille ja paista noin 190 °C 10 min.

MURUPOHJA

	Piparimuru	550 g
921209M	Krokanttiströsseli	200 g
930310	Sulatettu voi	50 g

Sekoita murupohjan ainekset ja painele rengasvuokien pohjalle noin 1 cm kerroksiksi.

JUUSTOKAKKUMOUSSE

930306	Tuorejuusto	500 g
920363	Vispikerma	500 g
	Vesi	200 g
950420	Fond neutral	200 g
194108	Pastarom vanilja	5 g
950446	Delifruit Mustaherukka	400 g

Vispaa kerma kevyesti ja valmista mousse. Sekoita Delifruit mustaherukka muutamalla sekoituksella, niin että se jää erottuviksi raidoiksi mousseen. Kaada rengasvuokaan ja jäädytä.

GLÖGIPEILI

	Glögi (tai Fruitpuree mustaherukka 920541)	200 g
950474	Belnap	300 g

Glaseeraa kakku.

KORISTEET

621083	Suklaatähti Delta
299106	Glitterpallo vaaleanpunainen
610028M	Tumma suklaamurohelmi

Irrota kakku renkaasta ja koristele.

LEIPURIN®