LEIPURIN®

PUMPKIN

CHEESE CAKE BROWNIE

Kurpitsa-juustokakku brownie

RAAKA-AINE

	Browniepohja:	**20 x 60 cm**
562951	Dawn Kakkupohja mix suklaa	750 g
901020	Kananmuna	280 g
970081	Rypsiöljy	120 g
930310	Vähäsuolainen voi	120g
	Vesi	170 g
621007	Maitosuklaanappi	150 g
111047	Tärkkelyssiirappi	150g
920107	Suola	7 g
	Täyte:	
562964	Fruitful Pumpkin	400 g
	Juustokakkutäyte:	
930306	Laktoositon tuorejuusto	400 g
405522	Sokeri	50g
901020	Kananmuna	50 g
920881	Leipurin Vanilla	75 g
950503	Compaund Sitruuna	25 g
920371	Sulatettu voi	75 g
	Kiille:	
562732	Belnap neutral	500 g
	Vesi	400 g
		3 722 g

Valmista juustokakkutäyte sekoittamalla kaikki raaka-aineet yhteen paitsi sulatettu voi, joka lisätään lopussa.
Sulata voi. Sekoita kaikki aineet sekaisin kolme min. lapavatkaimella keskinopeudella. Lisää suklaanapit lopussa.
Levitä reunavuokaan ja pursota sekaan täytteet. Paista noin 165 C 35 min.
Levitä päälle sipaus kuumahyytelöä kiilteeksi.

Maitosuklainen brownie pehmeän makuisella kurpitsa- ja juustokakkutäytteellä.
Todellinen lohtuherkku.