



Blueberry Yogurt cake

Mustikkajogurttikakku

Kakku, jossa raikasta jogurttia ja makeaa mustikkaa. Eikä siinä kaikki – kiehtovutta makuun tuo rouskuva Krocco white valkosuklaariisimuro.

Katso kaikki Leipurin Ammattilaisreseptit verkosta:
www.leipurin.com/reseptit

LEIPURIN.
Ammattilaisreseptit

Blueberry Yogurt cake

Mustikkajogurttikakku

Pohja:

955167	Yoghurt Cake-mix	1000 g
970081	Rypsiöljy	300 g
902015	Long Life Munamassa	300 g
	Vesi	300 g

Täyte:

112502	Arabeschi Krocco White	
950441	Delifruit Mustikka	

Jogurttimousse

920414	Fond neutral	200 g
112099	Yoggi	50 g
	Vesi	200 g
920363	Vispikerma	1000 g

Peili:

	Kuumahyytelö	300 g
	Vispikerma nestemäinen	50 g
	Royal Miroir kylmähyttelö	200 g

Sekoita pohjan aineet lapvatkaimella keskinopeudella 3 - 4 min. Annostele 18 cm rengasvuokiin noin 1/3. Paista noin 175 C 30 min. Irrota pohjat vuoista. Anna jäähtyä ja leikkaa kahteen osaan.

Yhteen kakuun tulee vain puolikas pohjaa. Laita pohja rengasvuokaan ja levitä päälle Arabeschi Krocco White ja pursota päälle Delifruit mustikkaa.

Vispaa moussen kerma erittäin kevyeksi vaahdoksi ja kääntele yhteen vesi-yoggi-fond-seoksen kanssa. Kaada mousse rengasvuokaan ja tasoita. Pakasta.

Kuumenna kerma ja kuumahyytelö yhdessä 85 asteeseen. Lisää kylmähyttelö. Kuorruta jäätyneen kakun pinta.

Koristele tuoreilla mustikoilla.