

MUSTIKKAINEN JUGURTTIKAKKU

POHJA:

1400057 / Yoghurt cake mix **210 g**

5500003 / Kokomunamassa **63 g**

3200047 / Rapsiöljy **63 g**

Vesi **63 g**

JUGURTTITÄYTE:

Maustamaton jogurtti **250 g**

Tuorejuusto **200 g**

2400010 / Valkosuklaa **100 g**

5500003 / Kokomunamassa **180 g**

4200008 / Sokeri **40 g**

20104 / Sitruunamehu **13 g**

C11748 / Vaniljasokeri **6 g**

Mustikoita/Marjoja
Ströisseli

Punnitse kaikki pohjan ainekset
sekoituspatiaan ja sekoita 2+4 min.

Valmista seuraavaksi jogurttitäyte.
Sekoita lavalla ensin kaikki muut
aineet paitsi valkosuklaa. Kun massa
on sileää,
lisää joukkoon sulatettu valkosuklaa.

Ripottele marjat täytteen päälle ja
ripottele ströisseli vielä marjojen
päälle.

Paisto 165°.



CONDITE