



CONDITE

SITRUUNA-MARENKILEIVOS

SITRUUNACURD

2200044 / Sitruunatäysmehutiiviste **660 g**

4200008 / Sokeri **200 g**

5500008 / Keltuaimassa **66 g**

1800024 / Maissitärkkelys **35 g**

Voi **90 g**

Liivatelehti **10 g**

Sekoita sokeri, maissitärkkelys ja keltuaimassa keskenään ja siirrä sivuun. Kuumenna sitruunamehu ja voi höyryäväksi ja kaada siitä puolet sokeri-keltuais-tärkkelysseoksen joukkoon, sekoita sileäksi. Kaada seos takaisin kattilaan ja kuumenna seos 84-asteiseksi koko ajan sekoittaen. Ota kattila liedeltä ja sekoita joukkoon liotetut liivatelehdet.

MARENKI

5500009 / Valkuaimassa **200 g**

4200008 / Sokeri **300 g**

Vaahdota valkuaimassa ja lisää sokeri kolmessa erässä, siten että ensimmäinen erä on mukana jo vatkausta aloittaessa.

KK00048 / Voitartaletti

