

APPELSIINI- SUKLAAKAKKU

Browniepohja

1400050 / Brownie mix, gluteeniton **1000 g**

3200047 / Rapsiöljy **160 g**

5500003 / Kananmunamassa **75 g**

Vesi **190 g**

2400003 / Suklaapala, paistonkestävä **250 g**

Appelsiinimousse

3800001 / Kerma **2500 g**

2000019 / Kermahyydyke neutral **500 g**

Vesi **630 g**

KK10124 / Delipaste Appelsiini **200 g**

Pintakiille

KK10124 / Delipaste Appelsiini

3697 / Pintahyytelö

Leivontaohje

Aloita kakku pohjan valmistamisesta. Punnitse kaikki muut paitsi suklaanappi sekoituspataan ja sekoita ensin 2 min hitaalla ja sen jälkeen 4 min kovemmalla nopudella. Kaada taikina voideltuun renkaaseen ja ripottele suklaanapit massan päälle. Paista 170° ja 15 min. (Älä paista liikaa, pohja saa jäädä hieman raa'aksi).

Valmista seuraavaksi mousse. Vatkaa Kerma löysäksi vaahdoksi. Sekoita kaikki muut ainekset keskenään ja kääntele joukkoon lopuksi kerma.

Laita pohja kalvotetun kakkurenkaan pohjalle. Pursota aprikoosihilloa spiraalipursotus pohjan päälle. Kaada mousse pohjan päälle tasaisesti. Vältä koloja ja ilmakuplia renkaan reunoille. Tasoita pinta paletilla. Pakasta kakku.

Koristele kakku vetämällä appelsiini makupastaa paletilla sattuman varaisesti kakun pintaan, jonka jälkeen vedä vielä pintahyytelöä ohut kerros kakun päälle.



CONDITE