

SINISET MARJAT

1400050 / Brownie mix **400 g**
3200047 / Rapsiöljy **80 g**
5500003 / Kokomunamassa **80 g**
Vesi **100 g**
2400003 / Suklaapala

3800001 / Vispikerma **500 g**
2000019 / Kermahyydyke neutral **100 g**
Vesi **60 g**
KK10143 / Delipaste Mustaherukka **60 g**

3800001 / Vispikerma **300 g**
Vesi / **100 g**
3697 / Pintahyytelö Neutral **80 g**
4200008 / Sokeri **20 g**
Liivatelehti **19 g**
2400022 / Kuorrute mustikanmakuinen **240 g**
(värjää halutessasi)

Leivontaohje:

Valmista ensin pohja. Punnitse kaikki ainekset sekoitus-pataan ja sekoita 2+4 min ja paista voidelluissa kakkurenkaissa. Jätä paistotulos hieman raa'aksi.

Mousse: Sekoita löysäksi vatkatun kermavaahdon joukkoon muut keskenään sekoitetut aineet. Tasoita massa kakkurenkaaseen pohjan päälle sileäksi. Pakasta kakku.

Pintakiille: Kiehauta kerma, vesi ja sokeri. Lisää joukkoon pintahyytelö ja kiehauta. Lisää liotetut liivateet ja kiehauta. Kaada massa siivilän läpi pois kattilasta ja poraa joukkoon mustikka kuorrute. Värjää glaze halutessasi elintarvikeväreillä ja kimallejaueilla.

Poista kakku renkaasta ja aseta jäinen kakku kulhon päälle. Kaada glaze kakun päälle tasaisesti ja siisti valumat.

