

PUNAJUURILEIVOS

5500003 / Kokomunamassa **560 g**
4200010 / Fariinisokeri **680 g**
3200047 / Rapsiöljy **400 g**
2200063 / Punajuurisose 100 % **800 g**
Luonnon jogurtti maustamaton **320 g**
1200011 / Puolikarkea vehnä jauho **840 g**
F00089 / Ruokasooda **24 g**
3000072 / Punajuuri rouhittu 4 mm **80 g**
F00111 / Vaniljasokeri **32 g**

Vaahdota munamassa ja fariinisokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä erillisessä kulhossa öljy, punajuurisose ja jogurtti, ja lisää muna-sokeri-vaahtoon kevyesti. Yhdistä myöskin toisessa kulhossa kaikki kuivat aineet ja kääntele myös ne varoen taikinan joukkoon.

Paista 170° / 25 min (riippuen renkaan koosta)

Täyte:

Tuorejuusto **1600 g**
3800001 / Vispikerma UHT **800 g**
4200024 / Tomusokeri **240 g**
2200044 / Sitruunatäysmehutiiviste **35 g**

Vaahdota sokeri ja tuorejuusto, kääntele joukkoon vaahdotettu kerma ja sitruunamehu. Vältä ylivatkaamista.



CONDITE