

HAZELNUT

# CAPPUCCINO

MUD PIE

## YHTEEN KAKKUUN TARVITAAN

	Kakkurengas Ø 17 cm7	
	Suklaacrumble	200 g
	Suklaakakkumassa	200 g
610063M	Crème Dell Artigiano Nocciola	100 g
	Cappuccinomousse	200 g

## SUKLAACRUMBLE

950406	Kakkupohja-Mix Suklaa	1000 g
930310	Voi	250 g

## SUKLAAKAKKUMASSA

950406	Kakkupohja-Mix Suklaa	1000 g
902015	Kanamuna	350 g
	Vesi	225 g
970081	Rypsiöljy	300 g

## CAPPUCCINO MOUSSE

920363	Kermavaahto	1000 g
950431	Fond Cappuccino	200 g
	Vesi	200 g

## VALMISTUS

### Suklaacrumble

Sekoita kaikki raaka-aineet yhdessä. Paista osa crumblesta koristelua varten.

### Suklaakakkumassa

Sekoita kaikki raaka-aineet lapasekoittajalla 1 minuutti hitaalla nopeudella ja 3 minuuttia keskinopeudella.

### Kokoaminen

- Paina suklaamuruja 0,5 cm kerros kakkurenkaan pohjalle ja reunaan 2 cm korkeuteen asti.
- Täytä 2/3 vuoasta suklaakakkumassalla.
- Pursota pinnalle kerros hasselpähkinätäytettä.

**Paistolämpötila:** 180 °C

**Paisto aika:** 30 - 35 min.

Koristele lopuksi cappuccinomousella ja suklaacrumblella