

The taste of  
*Christmas*  
with Dawn



## Mausteinen SUKLAAMOUSSEKAKKU



### RAAKA-AINEET:

#### Suklaamuru

250 g Meijerivoi, laktoositon  
1 000 g Dawn Kakkupohja-Mix, suklaa

#### Suklaakakkumassa

1000 g Dawn Kakkupohja-Mix, suklaa  
350 g Leipurin Long Life, munamassa  
300 g Leipurin Piirakkarasva  
225 g Vesi

#### Mausteinen suklaamousse

500 g Vispikerma UHT, laktoositon  
- vaahdotettuna  
250 g Extra-tumma suklaanappi  
250 g Vispikerma UHT, laktoositon  
- nestemäisenä  
100 g Dawn Hyydykejauhe Neutraali  
10 g Piparkakkumauste

#### Suklaakuorrute

Glacage Chocolate

### VALMISTUSOHJEET:

- Sekoita suklaamurun ainekset muruksi.
- Sekoita suklaakakkumassan aineksia keskinopeudella 3 min.
- Vaahdota 500 g mausteisen suklaamousseen vispikermaa. Keitä piparkakkumauste ja 250 g vispikermaa. Sulata mukaan tumma suklaa. Lisää hyydykejauhe ja sekoita hyvin. Yhdistä vatkatun vispikerman kanssa.

#### Kakun (1 kpl) kokoaminen

- Painele 60 g suklaamurua Ø 18 cm rengasvuon pohjalle ja reunoille. Lisää 150 g suklaakakkumassaa keskelle. Ripottele vielä päälle suklaamurua. Paista 190 °C 35 minuuttia.
- Laita jäähtyneet pohjat Ø 20 cm renkaan sisään ja täytä reunoja myöten 250 g suklaamoussea. Pakasta.
- Sulata kuorrutesuklaa +40 asteiseksi ja kuorruta jäähtyneet kakut.
- Koristele.

Tuotenumero	Tuote
562951	Dawn Kakkupohja-Mix, suklaa 12,5 kg
950420	Dawn Hyydykejauhe Neutraali 2 x 2,5 kg
930310	Meijerivoi, laktoositon 20 x 500 g
902015	Leipurin Long Life, munamassa 3 x 5 kg
970194	Leipurin Piirakkarasva 10 l
920363	Vispikerma UHT, laktoositon 12 x 1 l
610066M	Extra-tumma suklaanappi 70,5 % 10 kg
950471	Glacage Chocolate 6 kg