



Mango-passion- kakku

Houkutteleva ja raikas Mango-passionkakku
– näyttävyyttä, hedelmäkiillettä ja makua.

Pohja

955167	Yoghurt Cake-mix	1000 g
970081	Rypsiöljy	300 g
902015	Long Life Munamassa	300 g
	Vesi	300 g

Sekoita lapavatkaimella 4 min. Annostele ohut kerros vuokiin. Paista n. 165°C, 20 min.

Täyte

563041	Topfil Mangotäyte
	Pursota pyöreitä renkaita jäähtyneen pohjan päälle. Pakasta pieni hetki.

Passion-mousse

920414	Fond neutral	200 g
920542	Fruitpuree passion	200 g
920363	Vispikerma	1000 g

Vispaa kerma kevyesti. Sekoita hydykejauhe hyvin passionpureen sekaan. Yhdistä kermavaahtoon.

Pinta

565948	Fruit covering hedelmäkiille Passion
--------	--------------------------------------

Koristeet

565686	Schokobella suklaa
621101	Suklaapallo Uranus
	Kiivimarjoja ja ananaskirsikoita

Laita pohjat mangotäytteineen kakkurenkaan pohjalle. Täytä rengas passion moussella ja pakasta. Kuorruta pinta Fruit covering Passionilla ja poista rengas. Koristele.