



# Marjaisa Neliökakku

Marjaisa kakku herkullisella makuyhdistelmällä. Mainion mallinen herkku, jossa juuri sopivasti pehmeyttä, kuohkeutta ja rapeutta.

## Murotaikina

565695	Crema Valkosuklaatäyte
36803	Budapest-pohja
565589	Delifruit Superfruit

## Jugurttimousse

920363	Vispikerma	1000 g
920402	Alaska Express Neutral	150 g
	Vesi	200 g
112115	Yoggi	50 g

Vispaa kerma kevyesti. Sekoita vesi, Alaska ja Yoggi. Lisää kermavaahto vähitellen.

## Koristeet

565695	Crema Valkosuklaatäyte
621032	Ruusunterälehti suklaa
	Vaaleanpun. Marenki
299169	Suklaaspiraali valkoinen
565947	Fruit covering hedelmäkiille, Vadelma

## Valmistusohje:

Kauli murotaikina noin 3 – 3,5 mm paksuiseksi ja ota neliönmallisia pohjapaloja.

Aseta kypsä murotaikinapohja neliönmallisen vuolan pohjalle ja levitä päälle hieman lämmitetty Crema valkosuklaatäyte. Aseta päälle vuokaan sopivaksi leikattu Budapest-pohja.

Pursota päälle Delifruit Superfruit tasaisesti. Täytä vuoka Jugurttimousseilla.

Hyydytä ja pakasta. Poista vuoka. Koristele Crema Ruby-pursotuksin, marenkimurskalla, ja koristein.