



# Pääsiäisen porkkanakakku

## AINEKSET

8 kpl, ø 22 cm, n. 750 g/kpl

4 310 g Porkkanakakkumassa

1 100 g Tuorejuustokuorrute

650 g Porkkanaraaste kakun päälle

### Porkkanakakkumassa

2 000 g Kakkupohja-Mix

1 200 g Vesi

500 g Porkkanaraaste

500 g Rusina

90 g Rypsiöljy

20 g Kaneli

### Tuorejuustokuorrute

1 000 g Tuorejuusto Frosting

100 g Meijerivoi

5 g Pastarom Vanilja

### Porkkanaraaste kakun päälle

600 g Porkkanaraaste

50 g Sokeri

## TYÖOHJEET

### Porkkanakakkumassa

Liota rusinoita vedessä vähintään 3 h. Sekoita kaikki aineet lapvatkaimella keskinopeudella noin 3–4 min. Annostele vuokiin. Paista noin 180 °C noin 50 min.

### Tuorejuustokuorrute

Pehmennä tuorejuusto Frosting lapvatkaimella. Lisää pehmeä voi ja vaniljapasta.

### Porkkanaraaste kakun päälle

Sekoita porkkanaraaste ja sokeri.

### Kokoaminen

Kuorruta Tuorejuustokuorrutteella ja koristele porkkanaraasteella.

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
950395	Kakkupohja-Mix	12,5 kg
970081	Leipurin Rypsiöljy	10 l
970113	Leipurin Kaneli, jauhettu	4 kg
950466	Tuorejuusto Frosting	6 kg
930310	Meijerivoi, laktoositon	20 x 500 g
194108	Pastarom Vanilja	1 kg
405522	Kidesokeri 390	25 kg