



Vegaaniset shakkiruudut

AINEKSET

Muropohja

500 g Vegan Cake Mix
200 g Kondis 22
10 g Vesi
3 g Colorgel Vaaleanvihreä

Kakkupohja (3 kpl, 20 x 20 cm)

1 000 g Vegan Cake Mix
400 g Rypsiöljy
450 g Vesi

Kuorrutus (3 kpl)

600 g Pistaasiremonssi
500 g Delifruit raparperi
40 g Pakastekuivattu mansikkapala

TYÖOHJEET

Muropohja

Sekoita mix ja margariini muruksi. Lisää vesi ja väri. Lisää viimeisenä krokantit. Kauli noin 3 mm.

Kakkupohja

Sekoita kaikki aineet lapvatkaimella noin 3 min keskinopeudella. Laita neliönmuotoisen vuolan pohjalle ensin kaulittu muropohja ja kaada sen päälle noin 600 g kakkupohjamassaa. Tasoita ja paista noin 170 °C 25 min.

Kuorrutus

Sekoita pakastekuivatut mansikat raparperitäytteeseen. Pursota kakkumassan päälle shakkiruudut pistaasiremonssista ja mansikka-raparperitäytteestä. Paista noin 170 °C 10 min. Koristele jäähtynyt kakku kuumahyytelöllä.

| TUOTENRO | TUOTENIMI | PAKKAUS |
|----------|------------------------------|------------|
| 144821 | Vegan Cake Mix | 12,5 kg |
| 970206 | Kondis 22 | 2 x 5 kg |
| T023132 | Colorgel vaaleanvihreä | 100 g |
| 970081 | Rypsiöljy | 10 l |
| 970204 | Pistaasiremonssi | 13 kg |
| 950443 | Delifruit raparperi | 3 x 2,7 kg |
| Tulossa | Pakastekuivattu mansikkapala | |