



# SURE WHIP

## Helppo vegaaninen vaihtoehto

**Sure Whip -kasvirasvasekoite tarjoaa runsaan  
vaahdotusvolyymiä ja on helposti pursotettava.**

Leipurin valikoimasta löytyvä maidoton Sure Whip -kasvirasvasekoite on mainio valinta monenlaiseen leivontaan. Vaahdotusvolyymi on jopa kolminkertainen ja hyvin muotonsa säilyttävä vaahto tekee pursottamisesta helppoa. Vegaanisuuksensa ansiosta Sure Whip sopii kenelle tahansa.



[LEIPURIN.COM](https://www.leipurin.com)

**LEIPURIN®**



## VEGAANIKAKKU

**Pohja:**

|        |                |         |
|--------|----------------|---------|
| 144821 | Vegan Cake Mix | 1 000 g |
| 970081 | Rypsiöljy      | 400 g   |
|        | Vesi           | 450 g   |

**Täyte:**

|        |                                 |       |
|--------|---------------------------------|-------|
| 112446 | Arabeschi Otto Caramel Biscotto | 100 g |
| 921070 | Leipurin marjaisa mansikkahillo | 200 g |

**Kuorrutus:**

|        |                                 |       |
|--------|---------------------------------|-------|
| 106023 | Sure Whip                       | 500 g |
| 112446 | Arabeschi Otto Caramel Biscotto | 100 g |

**Koristelu:**

|         |                             |  |
|---------|-----------------------------|--|
| 921209M | Krokanttistreussel          |  |
| 39902   | Pakastekuivattu vadelmapala |  |

Sekoita pohjan aineet lapvatkaimella noin 3 min. Annostele haluamasi kokoisiin vuokiin ja paista noin 175 °C 40 min. Leikkaa jäähtynyt pohja kahteen osaan. Kostuta tarvittaessa. Annostele väliin Arabeschi-täyte. Kuorruta tasaisesti kerma-Arabeschi-seoksella ja laita reunoille krokanttistreusselia. Viimeistele ulkonäkö Arabeschilla ja tähtityllalla.