



# Helppo kinuski- tai suklaakuorrutus

**AINEKSET** 1 kakun pinnalle



1 prk (2,5 dl) **Valio kinuskikermaa** tai 1 prk **Valio suklaakermaa**

## OHJE

- Keitä kermaa kattilassa korkealla keskilämmöllä välillä sekoitellen, kunnes se paksunee, tummuu väritään ja muuttuu kastikkeeksi, kattilasta ja liedestä riippuen 8 - 12 min. Kastike ei kovetu jäähtyessään, joten on parempi keittää hiukan liian pitkään varmuuden vuoksi, kuin koittaa käyttää kuorrutetta, joka ei ole vielä kiehunut tarpeeksi.
- Mikäli kakun pinta on kylmä (jäätynyt tai jääkaappikylmä) levitä kastike melko kuumana. Muussa tapauksessa anna kastikkeen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen kakun pinnalle levittämistä. Tasoita lastalla tai kuvioi esim. lusikan pesällä.



## VINKKI

Reunavalumat on helppo tehdä tällä kuorrutteella. Pursota kuorrutetta (pursotuspussi, jossa pyöreäpäinen tyllä tai pieni leikattu aukko) kakun reunaa pitkin antaen valua hiukan yli tasaisin välein. Kakun pinnan täytyy olla kylmä, jotta valumat pysähtyvät kauniisti kakun reunalle.