



Marjatäyte täytekakkuun

AINEKSET 1 täytekakkuun



VADELMATÄYTE

- 4 liivatelehteä
- 300 g marjoja, esim. vadelma, mustikka, mansikka, puolukka, lakka
- n. 3 rkl sokeria
- 2 prk (à 200 g) **Valio maustettua rahkaa vanilja**
- 1 prk (3,3 dl) **Valio Eila® vispikermaa** vaahdotettuna

OHJE

MARJAINEN TÄYTE KAHTEN TÄYTEVÄLIIN

- Laita liivateet pehmenemään kylmään veteen.
- Kuumenna marjat ja sokeri kattilassa. Käytä sokeria marjojen happamuuden mukaan. Anna kiehua hetki, kunnes marjat alkavat hiukan hajota. Halutessasi voit soseuttaa marjat sauvasekoittimella.
- Sulata liivateet marjojen joukkoon. Anna jäähtyä hetki. Jäähtyminen nopeutuu, kun kaadat seoksen työkulhoon.
- Sekoita marjojen joukkoon rahka ja vaahdotettu kerma.