



Valkosuklaatäyte täytekakkuun

AINEKSET 1 täytekakkuun



4 dl **Valio Eila® vispikermaa**
200 g valkosuklaata
2 rasiaa (à **Valio Viola® vanilja**
200 g) **tuorejuustoa**

OHJE

VALKOSUKLAATÄYTE KAHTEN TÄYTEVÄLIIN

- Vaahdota kerma.
- Sulata valkosuklaa varoen mikrossa tai vesihautessa. Vatkaa se huoneenlämpöisen tuorejuuston joukkoon.
- Nostele sekaan kermavaahto.



VINKKI

Painele täyteen joukkoon halutessasi vadelmia tai mustikoita, yhdistä sen kanssa toiseen täyteväliin marjainen kakkutäyte tai sivele kakkupohjat marjasurvoksella halutessasi raikkaamman lopputuloksen.

LISUKKEEKSI

**Marjatäyte
täytekakkuun**

★★★★★ 20 min