

Salliselta

hurmaavia
ideoita
ihastuttaviin
juhliin



Sisältö



Ötökkämuffinssit.....	3
Tossut.....	4
Eläinmuffinssit.....	6
Viidakkokakku.....	8
Metsän eläimet.....	10
Eläinkakut.....	12
Kakkuja puolipallosta.....	14
Levykakut.....	16
Ystävälle, äidille, miehelle, lapselle.....	18
Marmorointi.....	19
Kukat.....	20
Kakun monet muodot.....	22
Kakun päällystäminen sokerimassalla/ marsipaaniilla.....	23
Vinkejä työskentelyyn.....	24
Tekniikoita koristeluun ja korjailuun.....	26
Sokerimassan riittoisuus.....	27
Kakkupohjat.....	28
Juustokakku/moussetäyte.....	30
Marja-hedelmätäyte.....	32
Voikreemi.....	33
Diplomaattikerma.....	33
Kerman stabilointi.....	34
Left over -cookies.....	35



Ötökkämuffinssit

Reseptin muffinsseihin löydät sivulta 6.



← kaavat

VINKKI!

Laita leivinpaperi kaavan päälle ja pursota suklaa leivinpaperille kaavan mukaisesti. Koristele ennen suklaan kuivumista Sallisen suklaarakeilla, strösseleillä ja nonparelleilla. Perhosen siivet voit kuivattaa muotoonsa avonaisen kirjan välissä.



Tossut



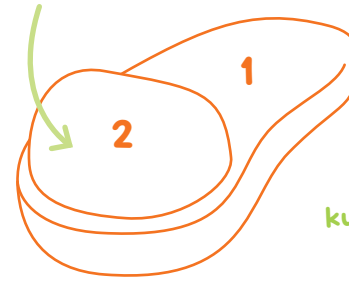
VINKKI!
Muotoile nelionmuotoinen pötkö massasta ja leikkaa ohuella veitsityökälulla nopiksi. Huolittele reunat.

Leikkaa erivärisistä massalevyistä kolmioita. Asettele massasta pyörätetty nauha haluamallasi tavalla kakun reunaan ja asettele sen jälkeen liput paikalleen. Käytä kiinnittämiseen vettä tai liimaa (ohje sivulla 27).

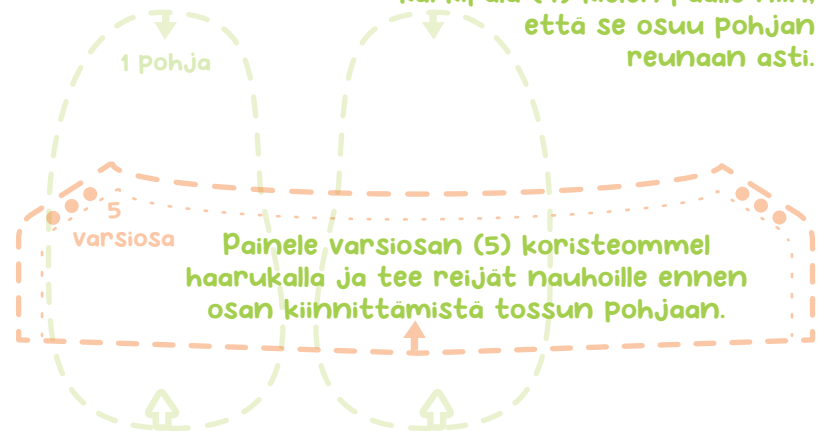
VINKKI!

Jäljennä kaavat leivinpaperille, asetä se kaulitun massan päälle ja paina ääriviivat esim lyijykynällä.

Muotoile massasta pohjan (1) kärkeen 1/4 pallo (2), joka tukee päälle tulevaa kengän kieltä (3).



Voit asettaa kelmusta pyörätetyn pallon kielen alle kuivumisen ajaksi niin, että lippa pysyy muodossaan. Aseta kärkipala (4) kielen päälle niin, että se osuu pohjan reunaan asti.



Kuvioi koristereuna (6) kevyesti haarukalla painellen ja kiinnitä tossun alalaitaan. Jätä rako takaosaan koristenauhalle (7). Kuvioi nauha haarukalla pistellen ja taita koristelematon osa lenkiksi varren yläreunaan.

VINKKI!
Pujota nauhat tossuihin heti kasaamisen jälkeen, sillä kuivuttuaan reiät saattavat murtua helposti.

Napit saat erikokoisilla tyllillä tai muilla rengasmuoteilla. Paina napin kuvio hellästi pienemmällä muotilla ja pyöritä reiät hammastikulla.



Eläinmuffinssit

Paina kulmat/suu pyöreäpáisellä tyllalla tai sydänmuotin reunalla ja sieraimet tyllalla, muotoilu-työkalulla tai siveltimen pyöreällä päällä.



VINKKI!

Apinan, seepran ja kirahvin turvan saat pyöreästä palasta ympyränmallisella piparimuotilla.

MUFFINSSIT 13-16 kpl

3 dl	200 g	vehnä jauhoja
1 3/4 dl	160 g	sokeria
1 rkl	15 g	perunajauhoja
1 tl	5 g	Salliselta leivinjauhetta
1/2 tl	2,5 g	Salliselta ruokasoodaa
1/4 tl	1 g	suolaa
2 pientä	80 g	kananmuna
1 dl	85 g	öljyä
1 1/2 dl	150 g	piimää
1 rkl	10 g	Salliselta vaniljasokeria

Sekoita keskenään kuivat ja märät aineet ja yhdistä seokset. Täytä muffinssikapselit puoliväliin asti ja paista 160°C 30 min.

Sekoita erivärisiä massoja keskenään saadaksesi eri sävyjä!



kaava norsun korviin

Venytä korvanlehtiä ohuemmiksi kaulimalla tai sormin pyörittämällä.



Katso Youtube-sivuiltamme video apinamuffinssin valmistuksesta!



VINKKI!

Käytä sydän-piparimuotia eläinten kasvojen muotoiluun.

Paina eläinten korvat kiinni pyöreäpáisellä muotoilu-työkalulla tai siveltimen päällä.





Katso Youtube-sivuiltamme
video lehtien
valmistuksesta!



Viidakkokakku

VINKKI!
Ohje marmorointiin
sivulta 19



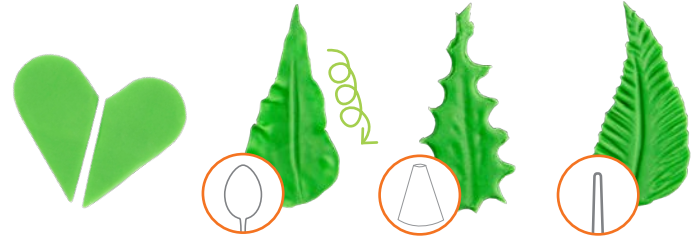
Kauli ruohikon massa n. 2 mm vahvuiseksi ja leikkaa suorakaiteen malliseksi pitkäksi levyksi (kakun ympäryys +5 cm). Riko yläaita veitsellä tai pitsaleikkurilla. Kostuta kakun dlaita ruohikkopalan kattavalta alueelta kevyesti vedellä ja kiinnitä ruohikko kakun reunaan.

Sekoita erivärisiä
massoja keskenään
saadaksesi eri sävyjä!

100g 20g = ●

100g 5g = ●

Sydämen puolikkaasta saat helposti lehden venyttämällä
ja käsittelemällä reunat.



Eri työvälineitä
apuna käyttäen
saat moni-
muotoisia
lehtiä.



Piirrä lehden
suonet
muotoilutyö-
kalulla tai hammas-
tikulla.



Pyöritä lehden reunoja pyöreällä
muotoilutyökalulla tai pienellä lusikalla.
Kokeile alustana pientä vaahdotuovi-
palaa, saat reunasta aaltoilevammän.

Saksi reunat ja erottele osia hiukan
irti toisistaan.

Jäljennä eläinten kaa-
vat leivinpaperille,
asetä se kaulitun
massan päälle ja
paina ääriiviä
tylillä lyijykynällä.

Metsän eläimet

Pyöritä siilin piikit sormien välissä ja liimaa veden avulla yksitellen vartaloon.



Kokoa sammakon vartalo ja pää hammastikkua apuna käyttäen.

Muotoile jalat yksitellen ja kiinnitä vartaloon.



Pöllön siivet saat pyöreästä palasta venyttämällä ja reunoja käsin tai kaulimella ohentamalla.



Muotoile pupun korvat hammastikun ympärille ja anna kuivua ennen kiinnittämistä.



Pistele hammastikulla reikiä poskipaloihin.

Muotoile ketun eturaajat kahdesta palasta ja kiinnitä osat toisiinsa pyörittämällä.



Laita hännän päälle sahalaitainen massalevy ja pyöritä ne toisiinsa kiinni.

Kiinnitä ohut musta massapötkö korvien reunaan ja tasoita sormin. Liimaa vedellä päähän.

Kannon leikkuupinta:

Kaulitse pala 4-5 mm paksuiseksi ympyräksi, aseta kreamitetyn kakun pintaan ja paina veitsellä tai muotoilutyökälulla syvät urat keskeltä reunoja kohti. Leikkaa ylimääräiset reunat pois. Piirrä vuosirenkaat samalla tavoin pehmeämmin painaen. Maalaa painanteet halutessasi elintarvikeväriä.

VINKKI!

Kantoon saa mattapinnan kostuttamalla pintaa kevyesti vedellä ja tupsuttelemalla sen peruna- tai maissijauhoilla. Katso vinkit kiiltävään pintaan sivulta 25.

Sekoita erivärisiä massoja keskenään saadaksesi eri sävyjä!



VINKKI!

Käytä pieniä ohuita saksia käpyjen ja ruohotupsujen tekemiseen.



Kannon reunat: Kaulitse ruskea massa 3-4 mm paksuiseksi levyksi ja leikkaa suorakaiteen mallisia paloja (korkeus + 2 cm). Paina pala kiinni kakun reunaan ja piirrä sitten kaarhaa muistuttavia epäsymmetrisiä painanteita veitsellä tai muotoilutyökälulla. Aseta palat niin, että reunat ovat n. 1 cm päällekkäin.

Eläinkakut

Yksisarvisen sarven saat pyörittämällä massasta pötkön, joka on toisesta päästä paksumpi. Kieritä massa grillitikun ympärille ja anna kuivua pystyssä, ettei sarvi litisty.

Silmäripset saat leikkaamalla pyöreästä massapalasta ympyränmallisella piparimuotilla suikaleen ja taivuttamalla sen haluamaasi muotoon.

Voikreemin voit värjätä rasvaliukoisella elintarvikväri-jauheella.

Sekoita erivärisiä massoja keskenään saadaksesi eri sävyjä!

100g 20g =

100g 10g =

VINKKI!
Eläinten korvat saat pysymään pystyssä laittamalla grillitikkuja massakerrosten väliin. Anna kuivua tukeaa vasten ennen paikalleen laittoa. Ohjevideoon pääset sivulta 25.

Nenän saat pyöreästä palasta poistamalla ympyränmallisella piparimuotilla kaksi palaa alaosasta. Viimeistelee vielä käsin muotoilemalla.

Laita myös hantaa sisälle grillitikku ja paina toinen pää kakun sisään.

Laikukkaan pinnan saat asettamalla erivärisiä massalaattoja pohjalaatan päälle ja kaulimalla levyn tasaiseksi. Läpikuultavuutta voit säädellä laattojen paksuudella.

Leikkaa grillitikut sopivan kokoisiksi, pyöritä tikun ympärille massaa ja kiinnitä hämähäkin jaloksi. Kiinnitä taitoskohtaan massaa.

VINKKI!
Käytä osien kiinnittämisessä vettä tai vesi-ksantaani-sekoitusta (sivu 27). Levitä siveitimellä kevyesti osan takapuolelle ja paina kiinni kakkuun.



Kakkuja puolipallosta



Tee reikä voikreemillä ja sokeri-massalla/marsipaaniilla päällystetyn kakun keskelle, kelmuta barbin jalat ja pujota kakkuun. Tee massasta suikaleita ja rypy-tä pallotyökalulla niiden reunat hamekankaaksi.

Etene edestä taaksepäin. Tee lopuksi laahus.

Leikkaa ja muotoile massasta korsetti ja kiinnitä ylle ennen barbin asettamista kakkuun.



Koristele sokerihelmin.



Katso Youtube-sivuiltamme video prinsessakakun valmistuksesta!



Katso ohje marmoroinnista sivulta 19.

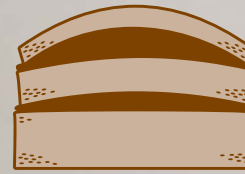
VINKKI!
Tee ruoho valkosipulipuristinta apuna käyttäen.



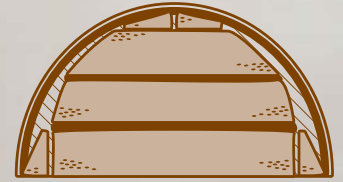
Painele tikkaukset siveltimen tylpällä päällä tai muotoilutyökalulla.



Muotoile puolipallo pyöreästä kakkupohjasta



tai



Leikkaa kakkupohja kolmeen osaan ja jätä päällimmäinen kerros ohueksi. Täytä kakku niin, että kakun keskelle tulee eniten täytettä. Muotoile vielä käsin pyöreäksi painamalla reunoja alaspäin.

Voit myös leikata täytetyn kakun reunoja pyöreämmiksi veitsellä vuollen ja laittaa leikatun kakkumassan täytteeksi kakun reunaan ja päälle. Muotoile käsin pyöreäksi.



Levykakut

Sekoita erivärisiä massoja keskenään saadaksesi eri sävyjä!



Isoihin juhliin sopivat levykakut, joista riittää kaikille! Tee teemaan sopiva käsityökakku tai vaikka muffinsseista koottu krokotiili.

Kudelma:
Pyöritä vastakkaisiin suuntiin ja yhdistä.



Katso Youtube-sivultamme video neuloksen valmistuksesta!

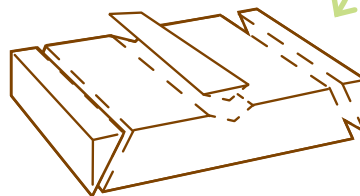


VINKKI!

Tee kirjan sivuista kuluneen näköiset pensselöimällä kaakaojauhe-vesi -seosta ja pelkkää kaakaojauhetta kakun reunoille ja päälle.



Leikkaa levykakku avoimen kirjan malliseksi, pehmenä terävät reunat ja päällystä massalla. Kauli vielä yksi ohut kerros massaa kakun päälle sivuiksi, rypistä reunat pyöreällä muotoilutyökälällä tai sormin.



Pääkallon täplikkään huivin saat laittamalla valkoisia kaulittuja ympyröitä punaisen kaulitun massan päälle ja kaulitsemalla ne vielä yhteen.

Tarvitset 32 muffinssia. Reseptin löydät sivulta 6.



VINKKI!

Kokoa krokotiili valmiiksi tarjoilupöydälle, pursota ja viimeistele sokerimassa-/marsipaanicoristeilla. Pienempiin juhliin voit tehdä krokon minimuffinsseista.



Ystävälle, äidille, miehelle, lapselle ...

Sekoita valkoista ja punaista massaa eri suhteella keskenään, kauli massat ja leikkaa paloja sydänmuotilla. Kasta sydämiä hiukan nurjalta puolelta vedellä ja kiinnitä kakkuun.



Katso ohje sydämenmuotoiseen kakkuun sivulta 22.



VINKKI!

Koristele valmiit keksit marmoroidulla massalla. Ota keksimuotilla massasta paloja ja pensseloi laatta kevyesti vedellä kiinni keksiin.

Katso Youtube-sivuiltamme video marmorikuvion valmistuksesta!



Sekoita erivärisiä massoja keskenään saadaksesi eri sävyjä!



+ sin. elintarvikeväri



MARMORINTI

Marmorointiin tarvitset kahta tai useampaa eri väristä sokerimassaa tai marsipaania. Kieritä niitä keskenään ja kauli sileäksi. Käännä vielä kaksinkerroin ja kauli uudestaan niin monta kertaa kunnes marmori on haluamasi näköinen.

Varo sekoittamasta väriä liikaa ettei marmorikuvio häviä!

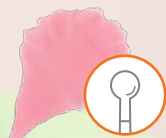


Katso Youtube-sivuiltamme
videoita kukkien valmistuksesta!

Kukat



Pyöritä sormella
keskeltä kahdeksi
ruusuksi, erottele
terälehdet
toisistaan.



Lado terälehtiä
limittäin keskustan
ympäri. Leikkaa yli-
määräinen varsi pois.

VINKKI!

Katso lehtien ohjeet sivulta 9.



Kuvioi haarukalla ja
kieritä mytyksi.



Pehmitä reunat
pallotyökälulla tai lusikan
kuperalla osalla.



Paina
keskeltä
siveltimen
tylpällä
päällä.



Taita kaksinkerroin, leikkaa siivuja ja vedä kuvio
siveltimen tylpällä päällä tai
muotoilutyökälulla.



Kieritä
ja
avaa
terälehtiä
ulospäin.



Pehmennä reunat, taita kaksinkerroin ja painele haaru-
kan kahvaosan päällä tai muotoilu-
työkälulla.



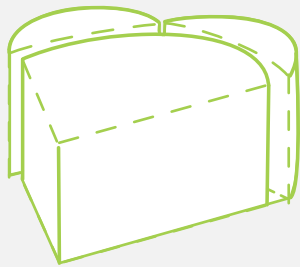
Kieritä ja
avaa terälehdet.



Painele reunat haarukalla, taita kahteen
kertaan ja kerää useampi terälehti
kukaksi.



Sydämenmallisen kakun saat leikkaamalla valmiiksi täytetyn kakun kuvan osoittamalla tavalla.



Taivuta kakkusirpit kiinni kakun kuperaan reunaan ja täytä mahdolliset välit sekä pinta voikreemillä ennen sokerimassalla tai marsipaanilla päällystämistä.



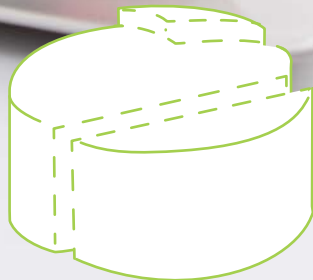
Katso Youtube-sivuiltamme video sydänekakun valmistamisesta

Kakun monet muodot



Paina auton kuviot hellästi muotoilu-työkalulla tai esimerkiksi lusikan varrella.

Pyöreästä kakusta saat autonmallisen leikkaamalla täytetyn kakun kuvan mukaisesti. Nosta pystyyn, kreemita ja päällystä sokerimassalla tai marsipaanilla.



Kakun päällystäminen sokerimassalla/marsipaanilla

Päällystä kakku aina voikreemillä (resepti sivulla 33). Kreemi estää kakun hikoilun ja pinta ja koristeet säilyvät ehjänä.

Levitä voikreemi kahdessa osassa:

1. ns. murukerros, jolla sidotaan voikreemin avulla kaikki kakusta irtoavat kakun murut ja ylimääräinen hillo kakun pintaan.
2. ns. tasoituskerros, jolla tehdään kakulle siisti, tasainen ja muruton kerros. Näin kakku ei kuulla sokerimassa-/marsipaanipinnan lävitse.

Kauli massa n. 2-3 mm vahvuiseksi. Massa repeää helposti, joten älä kauli sitä liian isoksi. Katso ohje massan määrään sivulta 27.

Sirottale kaulitun levyn päälle ohuesti tomusokeria/perunajauhoa ja rullaa massa kevyesti kaulimelle. Tomusokeria/perunajauhoa voit käyttää apuna myös kaulittaessa pinnoilla ja massan päällä.

Aseta reuna n. 5 cm yli kakun reunan ja rullaa loppu massa kakun päälle.

Sivele kakun pinta kiinni esim. tasaisella paksummalla pahvilevyllä tai leveällä lastalla.

- Paina massa yhdestä kohdasta kiinni kakun sivuun
- Etene reunaa pitkin ottamalla kiinni massan reunasta ja vetämällä sitä varoen pois päin kakusta, samalla painaen massaa kiinni kakkuun samasta kohdasta
- Ota ylijääneestä osasta molemmin käsin kiinni ja venytä sitä kevyesti vastakkaisiin suuntiin, paina sen jälkeen massa kiinni kakkuun
- Poista ilmapuikot sivelemällä pahvilevyllä kakku kauttaaltaan sileäksi, päältä aloittaen
- Paina lopuksi massa alareunasta kiinni alustaan ja leikkaa ylimääräinen massa pois terävällä veitsellä kakun reunaa mukailien



Katso Youtube-sivuiltamme video kakun päällystämisestä

Vinkkejä työkentelyyn

- * avattu massa tulee säilyttää hyvin tiiviisti pakattuna, jottei se kuivu (esim minigrip-pussiin ja se edelleen kannelliseen tiiviiseen laatikkoon. Unohda hedelmäpusseja, ne eivät pidä massaa kosteana). Marsipaaniin voit pakastaa.
- * koristeet olisi hyvä valmistaa jo hyvissä ajoin, jotta ne ehtivät kovettua. HUOM! Älä käytä koristeita suoraan kermakakun pinnalla, ne sulavat ja massan väri leviää kakkuun
- * Poista massasta kovettuneet kohdat ennen työkentelyn aloittamista
- * kokonaan kovettuneen massan voit koittaa elvyttää:
 - mikrossa lämmittämällä massaa astiassa muutamia sekunteja kerrallaan
 - laittamalla lämmintä vettä astiassa samaan pussiin massan kanssa
 - tipalla rapsi/rypsiöljyä
- * Jos massa on tarttuvasta
 - työkentele aina kuivilla työvälineillä
 - Jos massa on liian löysää, sitä on vaikea käsitellä eikä hahmo pysy muodossaan; voit lisätä massan joukkoon vähitellen ksantaanikumia (1tl+1/2 pkt sokerimassaa/marsipaania).
 - käytä maissi- tai perunatärkkelystä/tomusokeria. Varo kuitenkin liiallista käyttöä, sillä tomusokeri pehmentää massaa, liikaa lisättäessä se tekee massasta vaikeasti käsiteltävää. Tärkkelykset kuivattavat ja tekevät massasta helposti lohkeavaa/repeilevää.
 - laita massa hetkeksi kylmään (älä lisää enää tomusokeria)

kts. Left over
-cookies s. 35

VINKKI!

Tee kätevä jauhojen tupsuttelupussi sukka-housuista tai ohuesta sukasta, ettei jauhoja pääse lorahtamaan työpinoille liikaa.

- * Jos haluat pintaan kiiltoa:
 - jauhot ja tärkkelykset saat pinnasta pois kevyesti vedellä kostutetuin käsin sivellen
 - sivele pinta runsaasti sokeria sisältävillä alkoholeilla (esim. likööri) tai öljyllä
- * marsipaaniin ja sokerimassan eroja:
 - marsipaani on muotoiltaessa löysemää ja kuivuu hitaammin kuin sokerimassa
 - marsipaaniin voit valmistaa makeisia ja käyttää täytteissä



VINKKI!

Katso ohje lepakon siipien tekemisestä Youtube-kanavaltamme.



Lisää ohjeita ja vinkkejä eläinkakkuihin sivulla 12.



Kultaisen sävyn saat sekoittelemalla eri värisiä sokerimassoja

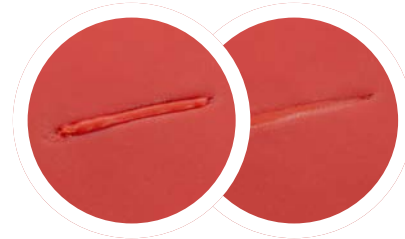
100g 20g 10g = ●

Tekniikoita koristeluun ja korjailuun

Merkkaa apupisteet kakun ylä- ja alareunaan ja vedä veitsellä tai kuviorullalla hennot viivat kakkuun. Apupisteiden etäisyyttä varioiden saat eri levyistä salmiakkikuviota.

Paina kostutetulla siveltimen tylpällä päällä viivojen risteyskohtiin ja paina kuoppaan pehmeä sokerihelmi.

Reijän korjaus:
Tee sokerimassasta ja vedestä tahna ja pursota reikä täyteen. Lisää vettä vain hiukan että sama sävy säilyy. Tasoita lastalla tai kostutetulla sormella.



VINKKI!
Ilmakuplat saat pois kakun ja massan välistä nuppineulalla pistämällä ja sivelemällä kuplan kiinni massaan.



VINKKI!
Sauman saat kestäväksi leikkaamalla palojen reunat jiiriin, kostuttamalla liitoskohdan kevyesti vedellä ja hieromalla sormella sen yhteen.

Liimalla saat pysyvämmän tartuntapinnan kuin pelkällä vedellä.

LIIMA
1/2 dl vettä
1/4 tl ksantaania
Sekoita keskenään ja levitä siveltimellä liimauskohtaan.

Sokerimassan riittoisuus

kakun halkaisija (korkeus 10 cm)	Varaa massaa (paksuus 3 mm)	menekki	Økaulittuna
Ø15 cm	500 g	300-400 g	45 cm
Ø20 cm	750 g	500-600 g	50 cm
Ø25 cm	800-1000 g	700-850 g	55 cm
Ø30 cm	1200-1500 g	1000-1400 g	60 cm

Kaulitun massan riittävän halkaisijan voit laskea:
kakun halkaisija + 2x kakun korkeus + 10cm

VINKKI!
Muotoile sokerimassasta tai marsipaanista ohut pötkö ja tee tiara eripituisista pätkistä kaavan mukaisesti leivinpaperin päälle. Kiinnitä osat toisiinsa liimalla (s.27) ja koristele sokerihelmillä. Nosta kuivumaan esimerkiksi pienen kakkuvuoan ympärille.



Sokerikakkupohja

5 kpl	250 g	kananmunia
2 dl	175 g	sokeria
2 1/3 dl	150 g	vehnä jauhoja
3/4 dl	50 g	perunajauhoja
1/2 tl	2 g	Salliselta leivinjauhetta
2 tl	10 g	Salliselta vaniljasokeria

Vaahdota kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita keskenään kuivat aineet ja lisää varovasti käännelele vaahtoon. Paista 175°C 35-45 min.

1x Ø23 cm (korkea) vuoka tai 1x Ø24 cm irtopohjavuoka

VINKKI!

Kakku on kypsä kun hammastikkuun ei tartu enää taikinaa ja se alkaa irrota hieman vuoan reunoista.

GLUTEENITON!

Sokerikakkupohja

5 kpl	250 g	kananmunia
3,5 dl	225 g	sokeria
1 1/4 dl	125 g	kiehuvaa vettä
3 dl	180 g	gluteenitonta jauhoseosta
1 dl	80 g	perunajauhoja
1/3 dl	20 g	Salliselta riisijauhoja
1 tl	5 g	Salliselta leivinjauhetta

Vaahdota kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita varovasti joukkoon kiehuva vesi. Sekoita keskenään kuivat aineet ja lisää varovasti käännelele vaahtoon. Kaada leivinpaperoituun vuokaan ja paista 175°C 35-45 min.

1x Ø23 cm (korkea) vuoka tai 1x Ø24 cm irtopohjavuoka

VINKKI!
ÄLÄ avaa uunin luukkuja ennen kuin paistoaika on kulunut 30 min ettei kakku lässähdä.

Madeira-kakku

5,5 dl	350 g	vehnä jauhoja
2 tl	10 g	Salliselta leivinjauhetta
3 dl	275 g	sokeria
	275 g	voita
4-5 kpl	220 g	kananmunaa
1 rkl	15 g	Salliselta vaniljasokeria
1/2 dl	50 g	maitoa tai muuta nestettä

Vaahdota voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon kananmunat yksitellen sekoittaen. Sekoita keskenään kuivat aineet ja käännelele ne yhdessä maidon kanssa voi-sokeri-vaahtoon. Paista kakku 150°C 90 min.

Muotoitaviin kakkuihin 1x Ø24 cm (kts s. 14)

Madeira-kakun täytteeksi sopii parhaiten raskas täyte (esimerkiksi voikreemi).

VINKKEJÄ!

- Anna kakun jäähtyä 5-10 min ja kumoa kakku pois vuoasta.
- Anna kakun jäähtyä kokonaan. Kelmutettuna tai muovipussissa kakkupohja säilyy jääkaapissa 3-5 päivää ja pakkasessa jopa viikkoja.

KAKKUKOON MUUNTOTAULUKKO

hlö	munia	vuoan halkaisija
3	1	Ø12-15 cm
6	2	Ø15-18 cm
9	3	Ø20 cm
12	4	Ø22 cm
15	5	Ø24-26 cm
18	6	Ø26-28 cm
24	8	Ø28-32 cm

VINKKI!

Paras ja tasaisimmin paistunut kakkupohja syntyy alumiinivuoaassa



Juustokakku/moussetäyte

250 g Digestive/Marie/Domino-keksejä
100 g / *75 g sulaa voita (*Domino-keksien kanssa)
lisäksi halutessasi kanelia, mantelirouhetta,
kaakaota, pikakahvijauhetta ...

8 kpl 16 g liivatelehtiä
4 dl 400 g vispikermaa/kasvirasva-vispiä
150 g valkosuklaata
5 dl 500 g tuorejuustoa (maustamaton tai maustettu)
5 dl 500 g hedelmä-/marjasosetta (tai pyretta)
1 3/4 dl 150 g sokeria
1 rkl 10 g Salliselta vaniljasokeria
2 rkl 30 g limen mehua

Spreijaa Sallisen vuokaspraylla irtopohjavuoaan reunat ja aseta reunoille leivinpapereista tai kelmusta leikatut suikaleet. Murskaa keksit pussissa kaulimen avulla, lisää voi ja painele pohjaksi.

Laita liivatteen likoamaan kylmään veteen 6 minuutiksi. Vaahdota kerma. Sulata valkosuklaa. Notkista tuorejuusto ja sekoita sekaan pyre/sose ja sokerit. Kääntele sekaan valkosuklaata vähän kerrallaan. Purista liivateista ylimääräinen neste pois ja sulata mikrossa limen mehun kanssa n. 30 s. Sekoita liiviatteen sekaan hiukan tuorejuustoseosta ja sekoita hyvin lopun seoksen joukkoon. Yhdistä kerma pienissä erissä. Kaada täyte vuokaan ja anna tekeytyä jääkaapissa 4-5 h tai yön yli. Voit tehdä kakun myös etukäteen pakkaseen: Anna kakun tekeytyä jääkaapissa 1/2 h ja siirrä sen jälkeen pakkaseen.

1x Ø24 cm kakku
Ø20-22 cm kakun täyttämiseen (2 väliä)

VINKKI!

Jos käytät moussen sokerikakkupohjan täyteenä, kokoa kakku irtopohjavuoaan sisään ja anna hyytyä yön yli.



Kakkukoon pienentäminen (juustokakku):

hlö	kerroin	vuoaan halkaisija (korkeus 5 cm)
15-18	1	Ø24 cm
10-12	0,84	Ø22 cm
8-10	0,68	Ø20 cm
6-8	0,56	Ø18 cm
4-6	0,44	Ø16 cm



Katso vinkit
marmorointiin
s. 19

VINKKI!

Pakastetun kakun voit kuorruttaa voikreemillä (s. 33) ja ohueksi kaulitulla sokerimassalla/marsipaaniilla!



Marja/hedelmätäyte

2 dl	200 g	vispikermaa
2 dl	200 g	kasvirasva-vispia
1,5 dl	150 g	hilloa/banaanisostetta/ hedelmäsostetta/lemon curdia

Vaahdota kermat keskenään ja kääntele joukkoon makuaine.
Kostuta kakku esimerkiksi mehulla ja täytä.

Täyte riittää Ø20-22 cm kakun täyttämiseen (2 valia)

Voikreemi

500 g	pehmeää voita
5-5 1/2 dl 300-330 g	tomusokeria
3 rkl 45 g	maitoa/kermaa/mehua/ maku Pastaa/kahvia

Vaahdota voi, tomusokeri ja neste kuohkeaksi ja ilmvaksi
vaahdoksi n.20-25 min.

Voikreemiä käytetään kakun täyttämiseen, kuorruttamiseen
sekä kuppikakujen koristeluun.

1 annos	krokotiilikakun päällystämiseen (s. 17) 2x Ø20-22 cm kakun kuorruttamiseen 2x Ø20-22 cm kakun täyttämiseen (2 valia)
1/2 annos	13-16 kuppikakun koristeluun



Diplomaattikerma

5 dl	500 g	vispikermaa/kasvirasva-vispiä
1,5 dl	150 g	vettä/maitoa
3/4 dl	50 g	Salliselta vaniljakreemijauhetta
2 tl	10 g	Salliselta vaniljasokeria

Sekoita keskenään neste, vaniljasokeri, ja vaniljakreemijauhe.
Vaahdota kerma ja kääntele vaniljakreemin kanssa sekaisin.

Käytä diplomaattikermaa sellaisenaan vaniljatäytteenä. Vanil-
jakreemi antaa makua kermalle ja tukevoittaa sitä, kerma ei
lähde valumaan kesäkuumallakaan.

Kerman stabilointi

Helteisellä ilmalla kerma saattaa alkaa sulamaan kakun pinnalta tai ei pysy ryhdissään. Voit stabiloida kermaa seuraavilla tavoin:

Sällisen vaniljakreemijauheella:

2 dl	200 g	kermaa
1 tl	5 g	Sällisen vaniljakreemijauhetta / maitojauhetta

TAI

1/4 tl	1 g	ksantaanikumijauhetta
--------	-----	-----------------------

Vaahdota kerma täyteen voluumiin ja kääntele jauhe joukkoon.

Liivateella:

1,7 dl	170 g	kermaa
2 rkl	30 g	kermaa
1 kpl	2 g	liivatelehti

tai 1/2 tl liivatejauhetta + 1/2 rkl vettä

Liota liivatetta 6 min kylmässä vedessä. Purista ylimääräinen vesi pois ja liota kuumennetun kerman joukkoon. Jäähdytä. Vaahdota kerma lähes valmiiksi, kaada kerma-liivateseos joukkoon ja vatkaa valmiiksi.



Left over -cookies

Ylijäämän tai kuivuneen sokerimassan tai marsipaanin saat käytettyä näihin jämä-cookieihin!

	250 g	sokerimassaa/marsipaania
1 3/4 dl	125 g	fariinisokeria
	175 g	voita
1	50 g	kananmuna
1,5 tl	7 g	Sälliseltä leivinjauhetta
3-4 dl	250 g	vehnä jauhoja
1,5 tl	7 g	Sälliseltä vanilliinisokeria

Vaahdota sokerimassa/marsipaani, pehmeä voi ja sokeri vaahdoksi 3-5 min. Vispaa vaahtoon kananmuna. Kääntele joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet. Nostele kahden lusikan avulla pellille kekoja ja jätä väliin tilaa, sillä cookiet leviävät uunissa. Paista 200°C 12-15 min.

VINKKI!

Voit käyttää taikinaan myös sokerimassaa ja marsipaania sekaisin. Pienet kuivuneet palat eivät haittaa taikinan seassa!



**Katso lisäohjeita nettisivuiltamme
salliselta.fi
ja Youtube-kanavaltamme!**



Mauste-Sallinen Oy
PL 101, 21101 Naantali