

Sitruunaiset vadelma-valkosuklaapat

Ihanat valkosuklaaruudut kuorrutetaan helpolla marjakuorrutteella.

30 palaa



Vaikeustaso 2

● up to 60 Min.



Ainekset::

Pohja:

60 g valkosuklaata
60 g voita
0,75 dl öljyä
1,25 dl vettä
1 dl kermaviiliä
2 kpl kananmunaa
1,5 dl sokeria
yhdessä luomusitruunan kuori
raastettuna
3,5 dl vehnä jauhoja
2 tl Dr. Oetker Vaniliinisokeria tai
0,5 tl Taylor & Colledge Vanilla
Paste -luomu vaniljатаhnaa
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
suolaa
3 rkl Dr. Oetker Pakkaskuivattua
Vadelmaa

Kuorrute:

1 ps Dr. Oetker Icing & Frosting
Berry Fantasy -kuorrutetta
0,25 dl sitruunan mehu
0,25 dl kylmää vettä
50 g valkosuklaata
2 rkl kuohukermää

Koristeeksi:

Dr. Oetker Freeze-dried
Raspberry -pakkaskuivattua
vadelmaa

Pohja:

Mittaa valkosuklaa ja voi mikronkestävään astiaan. Sulata mikrossa täydellä teholla 30 sekuntia kerrallaan. Sekoita eri kulhossa tasaiseksi öljy, vesi, kermaviili, kananmunat sekä sokeri. Raasta mukaan sitruunan kuori. Lisää lopuksi sula valkosuklaa-voiseos.

Sekoita loput kuivat aineet keskenään, lisää taikinaan ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun (n. 20 x 35 cm) uunivuokaan. Paista pohjaa 165 asteessa noin 15 minuutin ajan. Anna pohjan jäädä meheväksi ja kosteaksi. Kumoa pohja heti uunista ottamisen jälkeen leivinpaperin päälle ja anna jäähtyä liinan alla ennen kuorruttamista.



Kuorrute:

Kaada kulhoon pussi Berry Fantasy -kuorrutejauhetta. Lisää kylmä vesi ja puristettu sitruunamehu. Sekoita vispilällä tasaiseksi. Ole tarkkana, ettei kuorrutteesta tule liian juoksevaa.

Lisää mikronkestäväään kulhoon valkosuklaa ja kerma. Lämmitä seosta 30 sekuntia kerrallaan välillä sekoittaen, kunnes se on täysin sulanut. Kaada seos pursotinpussiin tai pieneen pakastepussiin ja jätä odottamaan.

Levitä ensin Berry Fantasy -kuorrute tasaiseksi jäähtyneen pohjan päälle. Leikkaa sitten pursotinpussiin tai pakastepussiin pieni reikä ja pursota valkosuklaasta viivoja kuorrutteen päälle. Koristele vadelma- valkosuklaapatat pakkaskuivatuilla vadelmahipuilla. Anna kuorrutteen jäähmettyä kylmässä hetki, ennen kuin leikkaat levyn sopiviksi paloiksi.

