



# Koristele kakkupala vastustamattomaksi!

*Kakku- ja leivospalasta saat pienellä tuunauksella aikaiseksi todella vastustamattoman annoksen esimerkiksi jälkiruoaksi tai vitriinin helmeksi.*



## Omenakakku

- Marenkivaahdo munanvalkuaisesta ja tomusokerista, kuohkeasti omenakakun pinnalle ja kuumennus uunissa kunnes huiput saavat väriä.
- Lautaselle vanilja- ja mansikkaista coulis-kastiketta raidoiksi, päälle hunnutettu omenakakkupala, koristelu esim. ananaskirsikka.

## Omenamurukakku

- Lautaselle kakkupala, päälle valutetaan ranneliikkeellä runsaasti vaniljaista kastiketta, tehdään valkosuklaakoriste.
- Koristellaan mansikkaviuhkalla.

## American Style Juustokakku

- Lautanen koristellaan coulis-kastikeella esim. iso lautanen kiehkuroin, lautaselle juustokakkupala, kakun päälle hiukan eksoottista coulis-kastiketta ja marjoja+ passionhedelmää

## Vadelmakakku

- Kakkupala (tai koko kakku) asetetaan lautaselle, päälle valutetaan vaniljakastiketta ja vadelmacoulis-kastiketta, koristellaan vadelmilla ja mintulla tai melissalla.

## Raparperikakku

- Kakkupala (tai koko kakku) asetetaan lautaselle, päälle valutetaan vaniljakastiketta ja mansikkacoulis-kastiketta, koristellaan mansikkaviuhkalla.

## MuruTango

- Tangosta pala, joka vielä kulmittain puoliksi, asetetaan lautasella toinen kolmio pystyyn.
- Päälle vaniljakastiketta, valkosuklaalastuja ja mansikkaviuhkakoristelu.

## SuklaaTango

- Tangosta pala, joka vielä kulmittain puoliksi, asetetaan lautasella toinen kolmio pystyyn.
- Päälle suklaakastiketta, suklaalastuja ja minibanaani+ mantelilastukoristelu.





## *Boiron coulis-kastikkeilla raikkaita raitoja ja kiehkuroita*

- Aitoa marjaa ja hedelmää; ei aromi-, säilöntä-, väri- tai sakeuttamisaineita.
- Helppokäyttöinen 500 g:n muovipullo, jossa kätevä nokka ja suljin.
- Monikäyttöinen, antaa kakku/leivosannokseen ”viimeisen silauksen”.

### *MiniGugli Manteli-Kirsikka*

### *MiniGugli Suklaa*

- Kakun päälle suklaakastiketta, koristele suklaalastuilla ja vadelmalla ja mintunlehdellä.

### *MiniGugli Karamelli-toffee*

- Kakun päälle toffee/kinuskikastiketta, koristele kermakarkinpaloilla ja marjoilla (esim. karhunvatukka) ja mintunlehdellä.

### *Crème Brûlée-kakku*

- Ripottele kakkupalan pintaan hiukan sokeria ja polta pinta tohottimella rapeaksi. Koristele lautasen reuna coulis-kastikkeella ja tarjoa lisänä marinoituja marjoja (esim. likööri tai mehu + sokeri).



### *Luovuus irti!*

Leikkaa Rollfoodsien 5 x 10 cm kokoinen leivospala viistoon kah-  
tia. Kookkaasta leivoksesta saat  
eri leikkauksilla uutta ilmettä  
annokseen.

### *Marmorointi*

Pursota lautaselle kahdella erivärisellä  
kastikkeella sisäkkäiset spiraalit. Vedä  
puutikulla (esim. grillitikku) keskustasta  
ulospäin viivoja, jolloin syntyy marmori-  
kuvio.



### *Mansikkaleivos*

- Koristele lautasen reuna mansikkacoulis-kiehkuroilla
- Kasta tuore mansikka sulaan suklaaseen kannasta kiinni pitäen.
- Laita leivos lautaselle, suklaamansikka viereen.

### *Las Vegas Carrot Cake*

- Laita kakkupala kumolleen lautasen toiselle puolen. Valuta toiselle puolen rennoiksi raidoiksi Omena-porkkana-sosetta ja vihreää koristelugeeliä ja koristele ananaskirsikalla.