



Tornio 400 -leivosohje

1. Suklaakakkupohja

Keltuainen	188g
Sokeri	96g
Valkuainen	200g
Sokeri(2)	96g
Vehnäjauho	40g
Perunajauho	40g
Kaakaojauhe	44g
Sulatettu voi	90g

Vispaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Vispaa valkuaiset ja sokeri vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet ja siivilöi. Yhdistä vaahdot keskenään, lisää siivilöidyt kuivat aineet ja sulatettu ja jäähdytetty voi. Paista 180 asteessa 25-30 minuuttia. Jäähdytä pohja ja leikkaa se ohuiksi levyiksi.

2. Tyrnikiekkö

Tyrnipyre	160g
Sokeri	80g
Liivate	6g

Laita liivateet likoamaan kylmään veteen. Kiehauta tyrnipyre ja sokeri kattilassa. Lisää liotetut liivateet hyvin sekoittaen ja anna seoksen jäähtyä. Kaada silikonisiin muotteihin ja pakasta.

3. Tyrnimousse

Kerma	333g
Neutraali hydykejauhe	67g
Tyrnimehu	83g

Vaahdota kerma. Sekoita neutraalinmakuinen hydykejauhe ja mehu nopeasti sekaisin. Yhdistä seos kerman joukkoon käsin sekoittaen. Laita valmis mousse massapussiin.

Pursota silikonimuotin pohjalle moussea ja nosta se palettiveitsellä reunoille asti. Aseta jäinen tyrnikiekkö keskelle ja piilota se moussella. Leikkaa kakkupohjasta muotilla sopivan kokoisia ympyröitä ja paina pohja moussen päälle. Siirrä leivokset pakastimeen.



4. Kuorrutus ja koristeet
Miroi glaze kille
Suklaakoriste
Tyrni
Suklaarae

Kuorruta ja koristele leivokset jäisenä.



Tornio 400 -leivoksen on suunnitellut Eerika Myllyneva.