

Valkosuklaa-mustikka-juustokakku

(12-16 palaa)

Pohja:

100 g Sunnuntai Leivontamargariinia
1 dl sokeria
1 muna

2½ dl Sunnuntai Anni Helena Kakkuvehnäjauhoja
½ tl leivinjauhetta

Täyte:

200 g valkosuklaata
2 rkl maissitärkkelystä
2 dl kuohukermaa
3-4 munaa (koosta riippuen)

300 g maustamatonta tuorejuustoa
1 rkl sitruunamehua
½ dl sokeria
150 g mustikoita

Koristeluun:

tuoreita mustikoita ja tomusokeria

SUNNUNTAI ANNIHELENA
KAKKUEHNÄJAUHO SOVELTUU
PARHAITEN: PIKKULEIVÄT, KAKUT



Sunnuntai Anni Helena Kakkuvehnäjauho jauhetaan vehnäjyvän ydinosa, jossa on jyvän parhaat leivont ominaisuudet.

Anni Helenan sitruunakakku

(noin 16 palaa)

Ainekset:

2 rkl sitruunamehua
200 g Sunnuntai Leivontamargariinia
2 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
3 muna
3 dl Anni Helena Kakkuvehnäjauhoja
leivinjauhetta

2 tl Voiteluun:

Sunnuntai Juokseva
Rypsiöljyvalmistetta

Jauhotukseen:

NalleManna Mannasuurimoita
tai korppujauhoja

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Pese sitruuna hyvin. Raasta kuori ja purista mehu.
3. Vatkaa pehmeä margariini ja sokerit vaahdoks. Sekoita joukkoon munat yksitellen hyvin vatkatun. Lisää sitruunamehu ja -kuoriraaste.
4. Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet. Kaada taikina voideltuun, jauhottettuun rengaskakkuvuokaan (1 ½ l).
5. Paista uunin alatasolla 50-60 minuuttia.

Sitruunainen tikerikakku

Ota perustakkinasta noin kolmasosa ja sekoita siihen 2 rkl kaakaojauhetta ja 2 rkl kermaa tai maitoa. Levitä puolet perustakkinasta vuoon pohjalle. Levitä sen päälle suklaataikina raidaksi ja päällimmäiseksi loput vaaleasta taikinasta. Pistele taikinaa haarukalla pohjaan asti tasaisiin väleihin niin saat kakkuun tikerikuvion.



6 411200 102748

SUNNUNTAI®

Anni Helena
Kakkuvehnäjauho
KAKVETEMJÖL

ANNIHELENA KAKKUEHNÄJAUHO
ANNIHELENA KAKVETEMJÖL

Ainesosat: Vehnä
Ingredienser: Vete

Ravintoarvo/Näringsvärde 100 g

Energiaa/Energi	1500 kJ/360 kcal
Rasvaa/Fett	2,1 g
josta tyydyttynyttä/ varav mättar	0,4 g
Hiilihydraatteja/Kolhydrater	70 g
josta sokereita/ varav sockerarter	0,5 g
Ravintokuitua/Kostfiber	4,0 g
Proteiinia/Protein	12 g
Suolaa/Salt	0 g

1 DL VEHNÄJAUHOJA = NOIN 75 G
1 DL VETEMJÖL = CIRKA 75 G

SÄILYTYS: KUIVASSA JA VIILEÄSSÄ
FÖRVARING: TORRT OCH SVALT

Valmistaja/Tillverkare

Ravintoraisio Oy
PL 101, 21201 Raisio
www.sunnuntai.fi
www.raisio.com

Kuluttajapalvelu/Konsumentservice
www.raisio.com/kuluttajapalvelu
(02) 443 2022

Valmistettu Suomessa



www.raisio.com/hiilijalanjalkimerkki

Lisää herkullisia reseptejä: www.sunnuntai.fi

Tarjottuohdotus Serveringsförslag



2 kg