



Lotus Biscoff -juuztokakku

10 annosta

Ainekset

Juuztokakku

- 400 g **Violife Creamy -levitettä**
- 130 g kultaista sokeria
- 5 g vaniljatahnaa
- 100 g Lotus Biscoff -levitettä
- 400 g **Flora Professional Plant Kuohu 31% -valmistetta**

Koristeluun

- 100 g Lotus Biscoff -keksijä murskattuna
- 40 g **Flora Plant B+ter -levitettä**

Vinkit

Lisää kerroksiin karamellikastiketta tai hedelmäkompottia.

Korvaa Biscoff-keksit Lemon Curd -keksillä jos haluat kirpeämmän, sitruunan makuisen juuztokakun.

Valmistus

Juuztokakku

1. Anna Violife Creamy -valmisteen lämmetä huoneenlämpöiseksi.
2. Sekoita yleiskoneen sekoittimella Violife Creamy, sokeri, vanilja ja Biscoff-levite tasaiseksi.
3. Vatkaa erillisessä kulhossa Flora Professional Plant Kuohu 31% kunnes se on kiinteää.
4. Sekoita nostelemalla Violife Creamy -seos ja Flora Professional Plant Kuohu 31% keskenään ja siirrä massa pursotinpuussiin.

Koristelu

1. Laita Lotus Biscoff -keksit suljettavaan muovipussiin ja murskaa kaulimella.
2. Sulata Flora Plant B+ter kattilassa ja sekoita keksimurut rasvan joukkoon. Nosta jääkaappiin asettumaan.
3. Murra paloiksi, kun keksimassa on jähmettynyt.

Kokoaminen

1. Annostele tarjoilulasiin vuorotellen juuztokakku-massa ja keksin paloja.