qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptitKiisselit kakkujen täytteeksi, kuorrutukset11.8.2019Aamu Mellin |

|  |
| --- |
| **Vaniljakiisseli 1**  |
| 1 litraa  | kermaa |
| 5 | munanruskuaista |
| 100 g | sokeria |
|  | vaniljatanko  |
| Käyttö | Kiisselin voi syödä mehukastikkeiden ja hillojen kanssa, mutta sitä käytetään enemmän kakkujen ja leivosten täytteenä ja koristuksena |
| Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan ja siihen sekoitetaan kerma ja vaniljatanko. Seos pannaan tulelle ja sitä vatkataan, kunnes se sakoaa. Silloin se nostetaan tulelta ja vatkaamista jatketaan siksi, että kiisseli on jäähtynyt. Vaniljatanko otetaan pois. vaniljakiisseli.jpgKuva vaniljakiisseli |
| **Vaniljakiisseli 2**  |
| 2 kkp | maitoa |
| 2 rkl (30 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl | sokeria |
| 2 | munankeltuaista |
|  | vaniljasokeria maun mukaan |
| Maito kiehautetaan ja maustetaan vaniljasokerilla sekä kaadetaan vatkattujen munankeltuaisten sekaan kulhoon ja sitten kasariin, jolloin kylmässä maitotilkassa liotetut vehnäjauhot myös lisätään ja kiisseliä vatkataan tulella, kunnes se sakenee, mutta ei saa kiehua. Sitten vatkataan se kylmäksi. Kiisseli tulee hienompaa, jos siihen jäähdyttyä lisätään 2-3 rkl paksua kermaa.  |

|  |
| --- |
| **Kahvikiisseli 1**  |
| ½ litraa | maitoa |
| 200 g | kahvia |
| 100 g | sokeria |
| ½ dl (40 g) | perunajauhoja  |
| Maito sekä paahdettu ja jauhettu kahvi pannaan kiehumaan 10 minuutiksi ja siivilöidään. Maito pannaan uudelleen tulelle sokerin kera ja siihen sekoitetaan kylmään maitoon sekoitetut perunajauhot ja kiisseli saa kiehahtaa. kahvikiisseli 1.jpgKuva kahvikiisseli 1kahvikiisseli.jpgKuva kahvikiisseli |
| **Kahvikiisseli 2**  |
| 4  | munanruskuaista |
| 3 rkl (60 g) | sokeria |
| 1 dl | väkevää kahvia |
| ¼ litraa  | paksua kermaa |
| Munanruskuaiset, sokeri ja kahvi vatkataan kattilassa vesihauteessa, kunnes se on kohtalaisen sakeata, ja vatkaamista jatketaan sitten, kunnes kiisseli on jäähtynyt. Kerma vatkataan erikseen kovaksi vaahdoksi ja sekoitetaan kylmään kiisseliin.  |

|  |
| --- |
| Sitruunakiisseli  |
| 2 | munaa |
| 2 dl | vettä |
| 2 tl (10 g) | perunajauhoja |
| 4 rkl (80 g) | sokeria |
| 1  | sitruunan mehu ja raastettu keltainen kuori |
| 1 dl | kotitekoista valkoviiniä  |
| Kaikki aineet pannaan samaan aikaan kasariin tulelle ja vatkataan, kunnes sakenee. On varottava, ettei kiisseli pääse kiehumaan. Sitten kiisseli jäähdytetään, kunnes se on sakeaa. sitruunakiisseli.jpgKuva sitruunakiisseli |

|  |
| --- |
| Voikiisseli kakkuihin  |
| 3 (pientä) | munaa |
| 125 g | hienoa sokeria |
| 300 g |  suolatonta voita |
| 75 g | hienoa sokeria  |
| Munat ja sokeri vatkataan vaahdoksi, voi ja 75 g sokeria vatkataan vaahdoksi. Osan kuorrutuksesta voi värjätä suklaalla. Kiisseli voidaan maustaa myös hyvin väkevällä kahvilla, joka on valmistettu 2 dl vettä ja 1 dl hienoa kahvia.  |

|  |
| --- |
| Kaakaokiisselikoriste ja täyte |
| 4 | munanruskuaista |
| 8 rkl | paksua kermaa |
| 250 g | suolatonta voita |
| 1 rkl (10 g) | kaakaojauhoja |
|  | vähän vettä |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| 1 tl (7 g – 8 g ) | vaniljasokeria |
| Ruskuaiset, kerma ja sokeri vispilöidään kasarissa pienellä tulella, kunnes sakoaa (ei saa kiehua). Kasari otetaan tulelta ja seosta vispilöidään yhä, kunnes kastike on täydellisesti jäähtynyt. Vaniljasokeri lisätään vasta silloin. Voi vatkataan vaahdoksi ja sekoitetaan jäähtyneeseen kiisseliin, jonka tulee olla tasaista ja notkeaa. Kaakaojauhot liuotetaan tilkkasessa vettä, ja sillä värjätään noin 1/3 kiisselistä. Loput kiisselistä käytetään kakun täytteenä ja suklaanvärinen kakun koristamiseen puristaen pienen paperitötterön läpi eri muotoisina kuvioina kakulle.  |

|  |
| --- |
| Nugaakiisseli  |
| **Nugaa:** |  |
| 40 g | manteleita |
| 125 g | sokeria  |
| **Kiisseli:** |  |
| 3 | munaa |
| 50 g | sokeria |
| 2 dl | ohutta kermaa tai maitoa |
| ½ | vaniljatanko |
| 5 | liivatelehteä |
| 3 rkl  | kuumaa vettä |
| 3 dl | paksua kermaa |
| **Koristeeksi:** | nugaata |
| Keltuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi (jos tahdotaan enemmän, voidaan laittaa koko muna). Tämä vispilöidään kiehautetun vaniljamaitoon, ja vispilöimistä jatketaan tulella, kunnes se sakenee, ja edelleen kylmässä, jotta jäähtyy. Sitten joukkoon sekoitetaan liuotetut liivatelehdet, hienonnettu nugaa ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma.  |

|  |
| --- |
| Banaanikiisseli |
| 3 | kuorittua banaania |
| 2 rkl (30 g) | voita |
| 1 rkl (20 g) | sokeria  |
| Banaani, sokeri ja voi vatkataan, kunnes seos on kuohkeata |

|  |
| --- |
| **Frangipaanikiisseli 1**  |
| 2 | munaa |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| 60 g | hienoa vehnäjauhoja |
| ½ litraa | kermaista maitoa |
| 60 g | hienonnettuja manteleita |
| 60 g | voita tai margariinia |
| ½  | vaniljatankoa  |
| Munat, sokeri, jauhot, maito ja vatkataan tulella niin kauan kuin seos on puuron paksuista. Sitten se vatkataan kylmäksi ja voi ja mantelit lisätään.  |
| **Frangipaanikiisseli 2**  |
| 2 dl | kermamaitoa |
| 2 | munankeltuaista |
| 2 rkl (40 g) | sokeria |
| 2 rkl | hienonnettuja, hillottuja appelsiinikuoria |
| 2 tl (10 g) | maissijauhoja  |
| Kiisseli valmistetaan samalla tavalla kuin edellinen, hienonnetut appelsiininkuoret lisätään kiisseliä jäähdytettäessä.  |

|  |
| --- |
| Täyte Wienin-leipiin ja Boston-kakkuun |
| **Mantelitäyte:** |  |
| 2 kkp | makeita ja 5-6 kpl karvasmanteleita |
| 1 kkp (100 g) | sokeria |
| 2 | munanvalkuaista |
| **Vaniljakiisselitäyte:**  |  |
| 3 rkl (90 g) | sulatettua margariinia |
| 3 kkp (3 dl) | maitoa |
| 2 rkl (30 g) | perunajauhoja |
| 1 kkp ( 100 g) | sokeria |
| 2 | munaa |
| ½  | vaniljatankoa  |
| Mantelit huuhdotaan äkkiä kylmässä vedessä, pyyhitään kuiviksi ja jauhetaan kuorimattomina mantelimyllyssä. Hienonnettuihin manteleihin lisätään sokeri ja vatkaamattomat valkuaiset. Tätä seosta levitetään wieninleipätaikinalle, josta sitten muodostellaan leivät sen mukaisiksi kuin kukin haluaa.Vaniljatäyte valmistetaan siten, että kaikki aineet sekoitetaan kasarissa ja vatkataan hellalla, kunnes saadaan paksu puuro, joka sitten vatkataan, kunnes se on kylmää. mantelimylly 1.jpgKuva mantelimylly |

|  |
| --- |
| Maissi-sitruunatäyte |
| 2 dl | kermaa tai kermamaitoa |
| 2 | munaa |
| 1 kkp (100 g) | sokeria |
| 1 | sitruunan raastettukuori ja mehu |
| 2 rkl (60 g) | sulatettua margariinia tai voita |
| 2 rkl (30 g) | maissijauhoja  |
| Valmistetaan tavalla kuin edellinen  |

|  |
| --- |
| Maissi-appelsiinitäyte |
| 2 dl | kermamaitoa tai kermaa |
| 1-2 | munaa |
| 1 kkp (100 g) | sokeria |
| 2 rkl (60 g) | sulatettua margariinia tai voita |
| 2 rkl (30 g) | maissijauhoja |
| 1 | appelsiinin raastettu kuori |
| 1 suuren | appelsiininmehu  |
| Valmistetaan samalla tavalla kuin edellinen |

|  |
| --- |
| Valkoinen kuorrutus  |
| 200 g | tomusokeria |
| ½ dl | vettä |
|  | karamelliväriä  |
| Puolet sokerista ja vesi saavat kiehahtaa liedellä, ja kun seos vielä on lämmintä, sekoitetaan siihen loput sokerista hyvin sekoittaen. Se voidaan värjätä karamellivärille.**Käyttäminen:** Tätä kuorrutusta käytetään hedelmillä täytettyihin kakkuihin ja leivoksiin ja se koristetaan hedelmillä.  |

|  |
| --- |
| **Mehukuorrutus 1**  |
| 200 g | tomusokeria |
| ½ dl | vadelmamehua  |
| Tomusokeri ja mehu pannaan tulelle ja lämmitetään siinä, kunnes se on paksun kastikkeen kaltaista, ja käytetään heti. **Käyttäminen:** Tätä kuorrutusta käytetään hedelmillä täytettyihin kakkuihin ja leivoksiin ja se koristetaan hedelmillä. |
| **Mehukuorrutus 2**  |
| ½ litraa | vadelmamehua |
| 100 g | sokeria |
| 5 | liivatelehteä  |
| Mehu ja sokeri kuumennetaan ja siinä sulatetaan liivatelehdet. Kuorrutus asetetaan jäähtymään ja se on tarkoin pidettävä silmällä, milloin se on sopivan sakeaa, sillä jos se liian ohuena laitetaan kakun päälle, niin se imeytyy siihen muodostamatta kuorrutusta, ja jos se on liikaa saa saota, niin se ei tasaisesti leviä kakulle. **Käyttäminen:** Tätä kuorrutusta käytetään hedelmillä täytettyihin kakkuihin ja leivoksiin ja se koristetaan hedelmillä. |

|  |
| --- |
| **Appelsiinikuorrutus:** Valmistetaan samoin kuin mehukuorrutus 1, mutta vadelmamehun asemesta laitetaan yhden appelsiinin raastettu, keltainen kuori ja mehu  |

|  |
| --- |
| **Sitruunakuorrutus:** Valmistetaan samoin kuin mehukuorrutus 1, mutta vadelmamehun asemesta käytetään yhden sitruunan mehu ja raastettu, keltainen kuori. **Käyttäminen:** Tätä kuorrutusta käytetään marjamehuilla kostuttuihin ja appelsiinilla tai marmeladeilla koristettuihin kakkuihin ja leivoksiin.  |

|  |
| --- |
| Kahvikuorrutus |
| 200 g | tomusokeria |
| ½ dl | väkevää kahvia |
| Käyttäminen | Käytetään sokeroidulla kahvilla kostutettuun tai mokkakuorrutuksella täytettyyn kakkuun, joka koristellaan mokkakuorrutuksella tai suklaakaramelleilla |
| Sokeriin lisätään niin paljon kahvia, että saadaan sopivan paksuinen velli, joka heti käytetään.  |

|  |
| --- |
| Mokkakuorrutus ja - täyte |
| 250 g | voita |
| ½ kkp | kiehuvaa kahvia |
| 1 | muna |
| 3 rkl (runsaita) | sokeria  |
| Käyttäminen | Käytetään sekä täytteenä, että kuorrutuksena mokkakakussa. |
| Muista | Kuorrutukseen voidaan myöskin lisätä ½ rkl kaakaojauhoja, jos tahdotaan mokka-kaakaokuorrutusta  |
| Voin päälle kaadetaan kiehuva kahvi ja seosta vatkataan, kunnes voi on sulanut, jolloin muna ja sokeri lisätään, ja vatkaamista jatketaan, kunnes kuorrutus on tasaista ja kiiltävää.  |

|  |
| --- |
| **Kinuskikuorrutus 1**  |
| ½ litraa | ohutta kermaa |
| 400 g- 500 g | sokeria  |
| Käyttäminen | Tätä kuorrutusta käytetään vaniljakiisselillä, kermavaahdolla yms. täytettyihin kakkuihin ja koristetaan kermavaahdolla, suklaalla tms.  |
| kinuskikakku.jpgKuva Kinuskikakku |
| **Kinuskikuorrutus 2**  |
| 2 dl | sokeria |
| 2 dl | hyvää kermaa tai kermamaitoa |
| 2 rkl | voita |
| Muista | Tämä kuorrutus on helppo valmistaa ja onnistuu tottumattomaltakin  |
| Kerma kiehautetaan; sokeri sulatetaan pannussa, mutta ei TUMMAN ruskeaksi, koska silloin se juoksettuu helposti. Kiehuva kerma lisätään sokeriin ja kuorrutus saa kiehahtaa, jonka jälkeen se nostetaan hellalta. Voi lisätään ja seosta vatkataan, kunnes se on hiukan jäähtynyt, jolloin se levitetään kakulle.  |

|  |
| --- |
| Brulee- eli paahtokuorrutus |
| 4 dl | kermaa |
| 125 g | sokeria |
| 4-5 | liivatelehteä |
|  | vaniljaa tai sitruunan kuorta |
| Käyttäminen | Pannaan kakun päälle ja väliin sekä puristetaan tötterön läpi |
| Sokeri sulatetaan pannussa, tähän lisätään liivatelehdet liuennettuina ½ dl:aan vettä, kerma vatkataan vaahdoksi ja siihen lisätään jäähtynyt sokeriseos.  |

|  |
| --- |
| **Munanvalkuaiskuorrutus 1**  |
| 200 g | tomusokeria |
| 2 | munanvalkuaista |
|  | sitruuna- tai vaniljaöljyä |
| Käyttäminen | Tätä kuorrutusta käytetään vaniljakiisselillä, marjoilla yms. täytettyihin ja koristettuihin kakkuihin ja leivoksiin.  |
| Munanvalkuaisia ja sokeria vatkataan 10 minuuttia, maustetaan sitruuna- tai vaniljaöljyllä ja käytetään heti. Kuorrutettu kakku pannaan hetkeksi haaleaan uuniin.  |
| **Munanvalkuaiskuorrutus 2** |
| 150 g | tomusokeria |
| 1 | munanvalkuainen |
|  | sitruunamehua |
| Käyttäminen | Sama kuin edellinen |
| Valmistetaan kuten edellinen.  |

|  |
| --- |
| Sosekuorrutus |
| 200 g | tomusokeria |
| 1 | munanvalkuainen |
| 2 rkl  | jotakin hedelmä- tai marjasosetta |
| Käyttäminen | Tätä kuorrutusta käytetään hedelmillä ja marjoilla koristettuihin ja täytettyihin kakkuihin ja leivoksiin.  |
| Sokeri, munanvalkuainen ja sose sekoitetaan noin 10 minuuttia ja käytetään heti.  |

|  |
| --- |
| **Suklaakuorrutus 1**  |
| 2 dl | kermaa |
| 2 dl | tomusokeria |
| 75 g | voita |
| 1-2 tl | kaakaojauhetta |
| Käyttäminen | Samalla kuorrutuksella tai kiisselillä täytettyihin kakkuihin.  |
| Voi vatkataan sokerin kanssa vaahdoksi, siihen lisätään kaakaojauhe ja hellalla saonnut, kylmäksi vatkattu kerma. suklaakuorrutus.jpgKuva suklaakuorrutus |
| **Suklaakuorrutus 2** |
| 250 g | suklaata (2 ½ suklaalevyä) |
| 250 g | sokeria, jos kaakaojauhoja käytetään |
| (2-3 rkl | kaakaojauhoja) |
| 3 dl | vettä  |
| Käyttäminen | Tätä kuorrutusta käytetään samalla kuorrutuksella täytettyihin kakkuihin tai vaniljakiisselillä ja voikuorrutuksella täytettyihin kakkuihin. Koristeena käytetään voikuorrutusta, manteleita yms.  |
| Vesi, suklaa ja sokeri pannaan tulelle ja annetaan sen kiehua siksi, että sillä on samat ominaisuudet kuin 3-asteisella sokeriliemellä **(ohje löytyy sokeriliemet, ruokajuomat, virvoitusjuomat ja makeiset**). Se nostetaan tulelta ja sekoittamista jatketaan, kunnes pinnalle muodostuu ohut ketto[[1]](#footnote-1), jos hämmentäminen keskeytetään.  |

|  |
| --- |
| **Voikuorrutus 1**  |
| Valmistetaan samoin kuin mokkakuorrutus, mutta kahvin asemesta pannaan 1 munanruskuainen ja vaniljaa. **Käyttäminen:** Käytetään kakkujen täytteenä, kuorrutukseen ja koristeena.  |
| **Voikuorrutus 2** |
| 200 g | voita |
| 1-2  | munankeltuaista |
| 90 g | tomusokeria |
| 3 rkl  | kahvia tai vettä |
| Käyttäminen | erilaiset kostutetut kakut |
| Voi vaahdotetaan vaahdoksi. Siihen sekoitetaan sokeri, munat ja kahvi.  |
| **Voikuorrutus 3** |
| 200 g | voita |
| 100 g | sokeria |
| 3 rkl  | vettä |
| 2 | munanruskuaista |
|  | vaniljasokeria |
| Käyttäminen | Kostutetut kakut  |
| Vesi ja sokeri keitetään lanka-asteeseen asti sekoittamatta. Sitten se vähitellen kaadetaan vatkattujen ruskuaisten joukkoon sekä vatkataan vähän jäähtyneeksi. Voi lisätään pieninä palasina koko ajan sekoittaen, kunnes seos on kiiltävää, jolloin se maustetaan vaniljasokerilla.  |

|  |
| --- |
|  Maitokuorrutus  |
| 1 kkp | tomusokeria |
| 1 ½ rkl | lämmintä maitoa |
| ½ tl | voita |
| ½ tl | vaniljasokeria |
| Kaikki aineet sekoitetaan ja seosta vatkataan niin kauan, että se on kiiltävää.  |

1. * [rakenne](https://www.synonyymit.fi/rakenne) [↑](#footnote-ref-1)