

EU:N LUOMUPÄIVÄ 23.9.

Neljän aineen gluteeniton luomusuklaakakku

- 1 kg luomu tummaa suklaata
- 1 kg luomuvoita
- 1,1 kg luomumunia
- 700 g luomusokeria

30 annosta

1. Sulata suklaa ja voi. Vaahdota valkuaiset ja puolet sokerista. Laita valkuaisvahto kylmään.
2. Vaahdota keltuaiset ja loput sokerista. Kaada sulanut suklaa varovasti nauhana keltuasten joukkoon.
3. Kumoaa varovasti valkuaisvahto suklaan joukkoon ja kaada GN 1/2 vuokaan.
4. Paista suklaakakku 180C uunissa n. 45 min. Jatka paistamista kunnes kakku ei enää hölsky. Kakku saa jäädä mutakakkumaiseksi.
5. Nauti sellaisenaan tai esimerkiksi marjojen tai kanelikerman kanssa.



MIKÄ TEKEE SUKLAASTA LUOMUA?

Luomusuklaa tehdään luomusertifioiduista raaka-aineista ja se on jäljitettävissä pakkauksesta viljelyksille asti. Esimerkiksi kaakaon ja sokerin viljelijät ovat liittyneet luomuvalvontaan ja sitoutuneet noudattamaan luomuehtoja. Ehtoihin kuuluu esimerkiksi se, että viljelyssä ei käytetä kemiallisia torjunta-aineita tai keinolannoitteita. Kun luomusuklaassa on EU:n luomumerkki, se täyttää samat vaatimukset riippumatta tuleeko tuote EU:sta vai sen ulkopuolelta.



#OrganicEU #EuOrganicDay

Aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella

