

Verse cake met rode vruchten met DREAMCAKE

CROUTEDEEG

FIJN ZANDDEEG	1.000 g
PATISSIER MARGARINE	300 g
water	50 g
eieren	100 g
totaal CROUTEDEEG	1.450 g

VERSE CAKE

DREAMCAKE	1.000 g
water	500 g
PLANTAARDIGE OLIE 10 L	400 g
totaal VERSE CAKE	1.900 g

BOTERKRUIMELS (streuzel)

FIJN ZANDDEEG	500 g
PATISSIER MARGARINE	250 g
totaal BOTERKRUIMELS (streuzel)	750 g

verwerking:

1. Croutedeeg:

Alle ingrediënten tot een homogeen beslag mengen.
Uitrollen op 3,5 mm en bodems uitsteken.

2. Verse cake:

Alle ingrediënten gedurende 3 min. mengen.

3. Boterkrumels (streuzel):

Alle ingrediënten kort mengen. Voor een makkelijkere verwerking in de koeling plaatsen.

Bereiding:

Bedek de croutebodems met een laag cakebeslag,
verdeel de rode vruchten en bestrooi met
boterkrumels.



Baktemperatuur: 190°C

Baktijd: 25 tot 30 min.

Decoreren met KOMPLET Neuschnee Plus

Uit het goede het beste bakken!

