



BROMBÆR/LAKRIDS SNITTER

ANTAL STK A XX GRAM: 56 stk. á 65 g

LYS KAGEBUND:
1.400 g Platin CREDI® Cake Lys#
490 g Æg
420 g Vegetabilisk olie
315 g Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen på en gang
Æltetid: 5 min med spatel ved medium hastighed
Dejvægt: 2.500 g i 46x60 cm kantplade
Bagetid: 25-30 min
Temperatur: 170° C

LAKRIDSSTREUSSEL:
250 g Odense Kranse XX
160 g Sukker
160 g Hvedemel
75 g Røremargarine Fast
30 g Lakridsgranulat

FREMGANGSMÅDE: Kranse XX og sukker røres sammen til en ensartet masse. Hvedemel tilsættes til massen smuldrer. Margarinen tilsættes til sidst, og skal kun lige fordeles rundt i massen.

ØVRIGE INGREDIENSER: 600 g Frosne brombær

ARBEJDSBESKRIVELSE: 2.500 g lys dej hældes i en kantplade 46x60cm, foret med siliconepapir. Oven på dejen fordeles 600 g knuste brombær, og herefter drysses 600 g streussel i et jævnt lag. Kagen bages i 25-30 min ved 170 grader. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

Credin A/S
Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.