



KIRSEBÆRDRØM

ANTAL STK A XX GRAM: 10 stk. á 525 g

MØRK KAGE:

2.000 g	Platin CREDI® Cake Choko
700 g	Æg
600 g	Vegetabilsk olie
450 g	Vand

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved langsom hastighed

Dejvægt: 375 g i rund form Ø18 cm

Bagetid: 30-35 min

Temperatur: 170 °C

KIRSEBÆRTOPPING:

1.000 g	Grønvang Luksuscreme
200 g	Amarena kirsebær
50 g	Sirup fra Amarena kirsebærrene
1 g	Rød frugtfarve

FREMGANGSMÅDE:

Luksuscreme piskes efter forskriften. Til sidst tilsættes frugtfarve, hakkede Amarena bær og sirup.

ØVRIGE INGREDIENSER:

300 g	Callebaut Nocciola.
500 g	Amarena kirsebær

ARBEJDSBESKRIVELSE:

375 g dej hældes i rund form, og der drysses med 50 g hakkede Amarena kirsebær. Kagen bages ved 170 °C i 30-35 min. Efter afkøling smøres kagen med 30 g Nocciola og der pyntes med 100 g kirsebærtopping.

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.