



GULERODSKAGE MED CREAM CHEESE FROSTING

ANTAL STK A XX GRAM: 14 stk. á 480 g

GULERODSKAGE:

2.500 g	CREDI® Multicake#
750 g	Vegetabilsk olie
875 g	Æg
560 g	Vand
600 g	Gulerødder i strimler
200 g	Hakkede hasselnødder

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved langsom hastighed

Dejvægt: 5 kg i ramme, foret med bølgepergament

Bagetid: 45-50 min

Temperatur: 160 °C

CREAM CHEESE FROSTING:

450 g	Smør
600 g	Flormelis
300 g	Flødeost

FREMGANGSMÅDE:

Smør og 1/3 flormelis røres godt sammen med spartel. Resten af flormelissen tilsættes af et par omgange, og massen røres til den er hvid og luftig. Flødeosten tilsættes og skal kun lige røres sammen med resten af massen.

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med Cream Cheese Frosting, og skæres til sidst ud i 14 kager.

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.