



BANANKAGE MED NØDDETOPPING

ANTAL STK A XX GRAM: 14 stk. á 510 g

BANANKAGE:

2.500 g	CREDI® Multicake#
750 g	Vegetabilsk olie
690 g	Æg
600 g	Vand
900 g	Moset banan
260 g	Chokolade chunks

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

NØDDETOPPING:

1.000 g	Grønvang Luksuscreme
500 g	Callebaut Nocciola

FREMGANGSMÅDE:

Luksuscreme piskes efter forskriften. I en anden rørekedel piskes Nocciola i et par minutter. De to masser piskes sammen til blandingen er ensartet.

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dejen hældes i rammen, og kagen bages ved 160 °C i 45-50 min. Efter afkøling pyntes kagen med nøddetopping, 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.