



# FESTKAGE

**ANTAL STK A XX GRAM:** Til ca. 25 personer

**MØRK KAGEBUND:**

1.000 g	CREDI® Softcake Mørk#
350 g	Æg
300 g	Vegetabilsk olie
225 g	Vand

**FREMGANGSMÅDE:** Alle ingredienser røres sammen på en gang

- Æltetid: 5 min med spartel ved medium hastighed
- Dejvægt: 1.800 g i 46x60 cm kantplade
- Bagetid: 18-20 min
- Temperatur: 170° C

**KAKAOFROMAGE:**

400 g	Piskefløde
100 g	Vand (ca. 20-25° C)
80 g	CREDI® Fond Kakao

**FREMGANGSMÅDE:** Piskefløden piskes meget let. Den skal kunne trække spor efter piskeriset, men stadig være flydende. Vand og Fond Kakao røres sammen, og en tredjedel af fløden vendes heri og blandes godt. Derefter tilsættes resten af fløden, og fromagen er nu klar til brug.

**JORDBÆRFROMAGE:**

400 g	Piskefløde
100 g	Vand (ca. 20-25° C)
80 g	CREDI® Fond Jordbær

**FREMGANGSMÅDE:** Piskefløden piskes meget let. Den skal kunne trække spor efter piskeriset, men stadig være flydende. Vand og Fond Jordbær røres sammen, og en tredjedel af fløden vendes heri og blandes godt. Derefter tilsættes resten af fløden, og fromagen er nu klar til brug.

**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.



<b><u>ØVRIGE INGREDIENSER:</u></b>	100 g	OM Chokolade Trøffel
	120 g	Jordbærmarmelade
	300 g	Luksuscreme
	5 g	Rød farve

**ARBEJDSBESKRIVELSE:** 1.800 g mørk Softcake dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.  
Der stikkes 3 bunde ud i størrelse Ø20 cm og 3 bunde i størrelsen Ø14 cm ud af den mørke kagebund. På nederste bund (både stor og lille) smøres et lag OM Chokolade trøffel, og disse bunde placeres nu i ringe af samme størrelse som de er stukket ud med. (Husk foliebånd i ringen, gerne to strimler der er tapet sammen, så båndet bliver dobbelt så bredt). Der støbes et lag kakaofromage på nederste bund, og bund nr. to placeres ovenpå. Herpå smøres et lag jordbærmarmelade, og derefter støbes et lag jordbærfromage, inden der afsluttes med låg nr. tre. Kagerne opbevares på frost indtil de skal bruges. Efter optøning pyntes med Luksuscreme tilsat rød frugtfarve.

I nederste bund stikkes 4-6 pinde/sugerør ned i kagen og kortes af, så de når kagens overflade. Toppen placeres på kagepap, der er tilpasset i størrelsen, inden den sættes forsigtigt på sugerørene i midten af kagen. Det modvirker at den øverste del synker ned i kagen.

**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.