



REGNBUEKAGE

ANTAL STK A XX GRAM: 7 stk. á 800 g

KAGEBUNDE:

| | |
|---------|-------------------------|
| 2.500 g | Platin CREDI® Cake Lys# |
| 875 g | Æg |
| 750 g | Vegetabilsk olie |
| 560 g | Vand |
| 100 g | Citron pasta |
| 5 g | Gul farve |

FREMGANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved langsom hastighed

Dejvægt: 330 g i rund form Ø18 cm

Bagetid: 30-35 min

Temperatur: 170° C

LUKSUSCREME:

| | |
|---------|-------------------------|
| 2.500 g | Grønvang luksuscreme |
| 100 g | Smeltet chokolade |
| | Forskellige frugtfarver |

FREMGANGSMÅDE:

Luksuscreme piskes efter forskriften. 600 g blandes med 100 g chokolade. Resten af cremen deles og farves i de ønskede farver.

ØVRIGE INGREDIENSER: 400 g Hindbærmarmelade

ARBEJDSBESKRIVELSE: 330 g dej hældes i form Ø18 cm og bages i 30-35 min. ved 170° C. Efter afkøling lægges to bunde sammen med 55 g marmelade og 100 g chokoladecreme. Kagen smøres op med de forskellige farver creme og pyntes med rosetter og evt. marengstoppe.

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.