



SIRUPSKAGE



ANTAL STK. A XX GRAM: 5 stk. á 550 gram

OPSKRIFT:

1.000 g	CREDI® Multicake
100 g	Vegetabilsk olie
100 g	Æg
320 g	Kærnemælk
240 g	Mørk Sirup

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres med spartel ved lav hastighed i 5 min.
175 g dej vejes af i rund form/kapsel Ø145x50 mm.
Kagerne bages i 25-28 min ved 170 °C.

ØVRIGE INGREDIENSER:

200 g	Abrikosmarmelade
150 g	OM Chokolade trøffel
600 g	Grønvang Luksuscreme
40 g	Hakket chokolade
20 g	Mandelsplitter

ARBEJDSBESKRIVELSE: Hver kage består af 2 sirupskagebunde.
På nederste bund smøres 40 g abrikosmarmelade, 70 g oppisket luksuscreme sprøjtes på i dutter med rund tyl.
På "undersiden" af øverste bund smøres 30 g Odense Chokolade trøffel, og bunden lægges på med trøffellen ned mod cremen.
På toppen sprøjtes en cirkel af luksuscreme "dutter" med rund tyl. Med en teske laver man et spor i hver dut ind mod midten.
Pyntes med hakket chokolade og mandelsplitter.

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.