



# JULEKAGE MED KIRSEBÆR



**ANTAL STK. A XX GRAM:** 14 stk. á 450 gram

**OPSKRIFT:**

2.500 g	CREDI® Softcake Mørk
875 g	Æg
750 g	Vegetabilsk olie
560 g	Vand
750 g	Topfil Kirsebær

**FREMGANGSMÅDE:** Alle ingredienser røres med spartel ved medium hastighed i 4-5 min. Dejen hældes i en stor ramme foret med bølgepergament, og bages i ca. 60 min ved 160 °C.

**ØVRIGE INGREDIENSER:**

600 g	Mørk chokolade
300 g	Smør

**ARBEJDSBESKRIVELSE:** Mørk chokolade og smør smeltes sammen, og når det er kølet lidt ned, smøres det ovenpå den afkølede kage. Drys evt. med lidt hakkede pistacienødder eller kokosmel. Når chokoladeblandingen er stivnet, deles kagen i 14 lige store stykker.

## **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.