



APPELSINKAGE LYS



OPSKRIFT APPELSINKAGE: 1.000 g CREDI® Cake Muffin Lys
400 g Æg
400 g Olie
240 g Vand
60 g Appelsinpasta

Røres med spartel ved lav hastighed i 5. min.

OPSKRIFT TOPPING: 450 g Smør
600 g Flormelis
300 g Flødeost

Smør og 1/3 flormelis røres blødt med spartel. Resten af flormelissen tilsættes af et par omgange. Massen røres/piskes til den er meget lys. Derefter tilsættes flødeosten, og der røres meget kort så massen er blandet.

ARBEJDSBESKRIVELSE: 400 g dej vejes af i aflang form 280x85
To striber hindbærmarmelade sprøjtes ovenpå kagen tæt på midten 60 g i alt.
Bages i ca. 28 min ved 160° C
Efter afkøling sprøjtes 150 g topping på i et 8-tals mønster ned langs midten.

FORSLAG TIL PYNT: Pyntes med chokoladespåner og appelsinskiver i kvarte.

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.