



HINDBÆR/VANILJE SNITTER

ANTAL STK A XX GRAM: 56 stk. á 65 g

MØRK KAGEBUND:

1.400 g	Platin CREDI® Cake Mørk#
490 g	Æg
420 g	Vegetabilsk olie
315 g	Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen på en gang

Æltetid: 5 min med spartel ved medium hastighed

Dejvægt: 2.500 g i 46x60 cm kantplade

Bagetid: 25-30 min

Temperatur: 170 °C

VANILJE STREUSSEL:

250 g	Odense Kranse XX
160 g	Sukker
160 g	Hvedemel
75 g	Røremargarine Fast
30 g	Vaniljesukker

FREMGANGSMÅDE: Kranse XX og sukker røres sammen til en ensartet masse. Hvedemel og vaniljesukker tilsættes og røres til massen smuldrer. Margarinen tilsættes til sidst, og skal kun lige fordeles rundt i massen.

ØVRIGE INGREDIENSER: 800 g Hindbærmarmelade

ARBEJDSBESKRIVELSE: 2.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Oven på dejen sprøjtes 800 g hindbærmarmelade i et harlekinmønster, og herefter drysses 600 g streussel i et jævnt lag. Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.