



MØRK HARLEKIN SNITTE

ANTAL STK A XX GRAM: 56 stk. á 55 g

MØRK KAGEBUND:

1.400 g	CREDI® Softcake 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

KRANSEKAGEMASSE:

500 g	Odense Kranse XX
250 g	Sukker
200 g	Æggehvider

FREMGANGSMÅDE: Kranse XX, sukker og en lille smule hvider røres med spartel. Når massen er jævn, tilsættes resten af hviderne.

ARBEJDSBESKRIVELSE: 2.500 g mørk dej hældes i en kantplade 46x60cm, foret med siliconepapir. Oven på dejen sprøjtes 800 g kransekagemasse i tynde striber, formet som et harlekinmønster. Kagen bages i 25-30 min ved 170 grader. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

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.