



# LYS HARLEKIN SNITTE

**ANTAL STK A XX GRAM:** 56 stk. á 55 g

**LYS KAGEBUND:**  
1.400 g CREDI® Softcake Lys#  
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

**MØRK  
KRANSEKAGEMASSE:**  
500 g Odense Kranse XX  
200 g Brun farin  
200 g Æggehvider

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

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