



JORDBÆR/RABARBER KAGE

ANTAL STK A XX GRAM: 12 stk. a 530 gram

MØRKE KAGEBUNDE:

1.700 g	Softcake Mørk
510 g	Vegetabilsk olie
550 g	Æg
340 g	Vand



FREMGANGSMÅDE:

Giver 2 stk. kagebunde (46x60 cm).
Alle ingredienser røres sammen på en gang
Æltetid: 5 min med spartel ved medium hastighed
Dejvægt: 1.500 g i 46x60 cm kantplade
Bagetid: 17 min
Temperatur: 180° C

JORDBÆRFROMAGE:

400 g	CREDI® Fond Jordbær
500 g	Vand (ca. 20-25 °C)
2.000 g	Piskefløde

FREMGANGSMÅDE:

Piskefløden piskes meget let. Den skal kunne trække spor efter piskeriset, men stadig være flydende. Vand og Fond Jordbær røres sammen, og en tredjedel af fløden vendes heri og blandes godt. Derefter tilsættes resten af fløden, og fromagen er nu klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER:

1500 g	Rabarbermarmelade
250 g	Credigel

ARBEJDSBESKRIVELSE:

En metalramme 40x54 cm fores med foliekantbånd (dette kan godt undværes). Den mørke kagebund skæres til og placeres i rammen. Ovenpå kagebunden smøres 750 g rabarbermarmelade, og herefter fordeles halvdelen af jordbærfro mage i et lag ovenpå kagebunden. Bund nr. 2 skæres til så den passer i rammen, og lægges ovenpå fromagen. Her på smøres 750 g rabarbermarmelade, og derefter endnu et lag med den sidste halvdel af jordbærfro mage.
Kagen sættes på frost et par timer og er herefter klar til brug.
Et tyndt lag Credigel smøres på toppen af kagen.
Kagen deles i mindre stykker á 13x13 cm. Pynt med marengs og jordbær.

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.