



Harlekinsnitter, Snitter med Brombær/Lakrids og Hindbær/Vanilje

HARLEKINSNITTER

56 stk. á 55 g

Harlekinmønsteret er dekorativt og samtidigt smager kombinationen af Softcake og kransekage skønt. Lav begge farvevarianter og skab ekstra opmærksomhed på kagehylden.

Kagebund:

2.500 g CREDI® Softcake Lys/Mørk dej (Se grundopskrift nedenfor)

Kransekagemasse Mørk/Lys:

500 g Odense Kranse XX

200 g Brun farin / 250 g sukker

200 g Æggehvider

Kranse XX, brun farin/sukker og en lille smule hvider røres med spartel. Når massen er jævn, tilsættes resten af hviderne. 2.500 g lys eller mørk dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir.

Oven på dejen sprøjtes 800 g kransekagemasse i tynde striber, formet som et harlekinmønster. Henholdsvis mørk masse på lys dej og lys masse på mørk dej.

Kagen bages i 25-30 min ved 170 °C. Efter afkøling skæres kagen ud til snitter med målene 5,5x8 cm.

SNITTER MED BROMBÆR/LAKRIDS OG HINDBÆR/VANILJE

56 stk. á 65 g

Smagskombinationerne brombær/lakrids samt hindbær/vanilje er sikre vindere og gør begge disse snitter til lækre smagsoplevelser.

Kagebund:

2.500 g Platin CREDI® Cake Lys/Choko dej (Se grundopskrift nedenfor)

Lakridsstreussel / Vaniljestreussel

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.



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

Øvrige ingredienser:

600 g Frosne brombær
800 g Hindbærmarmelade

Kranse XX og sukker røres sammen til en ensartet masse.

Hvedemel tilsættes til massen smuldrer. Margarinen tilsættes til sidst, og skal kun lige fordeles rundt i massen.

2.500 g dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir.

Oven på den mørke dej sprøjtes 800 g hindbærmarmelade i et harlekinmønster, og herefter drysses 600 g vaniljestreusel i et jævnt lag.

Oven på den lyse dej fordeles henholdsvis 600 g knuste brombær, og herefter drysses 600 g lakridsstreusel 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.

Grundopskrifter:

CREDI® SOFTCAKE LYS/MØRK DEJ

1.000 g CREDI® Softcake lys/mørk

300 g Vegetabilsk olie

350 g Æg

225 g Vand

1.875 g Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

PLATIN CREDI® CAKE LYS/CHOKO DEJ

1.000 g Platin CREDI® Cake Lys/Choko

300 g Vegetabilsk olie

350 g Æg

225 g Vand

1.875 g Vægt i alt

Alle ingredienser røres sammen på en gang i 4-5 min med spartel ved medium hastighed.

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.