



# HYLDEBLOMSTMousse KUBER

**ANTAL STK. A XX GRAM:** 130 stk. á ca. 47 gram

**BROWNIEBUND:**

1.500 g	<b>CREDI® Luksus Brownie</b>
375 g	Æg
375 g	Olie
225 g	Vand



**FREMGANGSMÅDE:** Alle ingredienser røres sammen på en gang, med spartel i 5 min. ved lav hastighed. Dejen fordeles jævnt i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir, og bages i 25-28 min ved 170 °C.

**HYLDEBLOMSTMousse:**

2.000 g	Piskefløde
500 g	Vand (20-25 °C)
400 g	<b>CREDI® Fond Neutral</b>
60 g	Hyldeblomstpasta

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

**ØVRIGE INGREDIENSER:** 700 g Solbær frugtfyld

**ARBEJDSBESKRIVELSE:** Browniebunden skæres til, så den passer i en metalramme 54x40 cm. På bunden smøres 700 g Solbær frugtfyld, og derefter fordeles den færdige hyldeblomstmousse i et jævnt lag ovenpå laget med frugtfyld i rammen. Når kagen har været på frost, kan rammen fjernes, og med sporejern inddeles kagen i stykker á 4x4 cm som skæres ud, mens kagen er let frossen. Herefter pyntes kagerne.

## **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.