



## VEGANSK GULERODSKAGE

### OPSKRIFT:

2.000 g CREDI® Cake Vegan  
400 g Vegetabilsk olie  
200 g Mørk kagesirup  
250 g Fintrevne gulerødder  
100 g Hakkede hasselnødder  
700 g Vand



### FREMANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen med spartel i 5 min ved medium hastighed.

### HVID GLASUR:

550 g Fondant  
80 g Vand

### FREMANGSMÅDE:

Vand og fondant røres sammen, og varmes let op inden brug.

### ARBEJDSBESKRIVELSE:

Dej doseres i bageformen og bages (se temperatur og bagetid nedenfor).

Når kagerne er kolde, glaseres de med hvid glasur og pyntes med hakkede nødder samt rød skovsyre\*

\*Vær opmærksom på, at du ikke kan bruge alle spiselige blomster som pynt – du må kun bruge dem, som Fødevarestyrelsen har godkendt som spiselige blomster til erhvervsmæssig brug. Se plantelisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

<b>STØRRELSE</b>	<b>Dejvægt</b>	<b>Glasur</b>	<b>Temp./Bagetid</b>	<b>Antal og vægt</b>
<b>Tærteform Ø82 mm</b>	60 g	10 g	160 °C i ca. 25 min	57 stk. á 70 g
<b>Tærteform Ø180 mm</b>	375 g	70 g	160 °C i ca. 35 min	9 stk. á 445 g
<b>Brødform 167 ml</b>	120 g	15 g	180 °C i ca. 25 min	30 stk. á 135 g

### **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.