



VEGANSK RABARBERKAGE



OPSKRIFT:

2.000 g	CREDI® Cake Vegan
400 g	Vegetabilsk olie
900 g	Vand
650 g	Snittede rabarber
150 g	Sukker
40 g	Vaniljesukker

FREM GANGSMÅDE:

Kageblanding, olie og vand røres sammen med spartel i 5 min ved medium hastighed.
Rabarberstykker vendes med sukker og vaniljesukker.

KOKOSCRUMBLE:

450 g	Kokosmel
300 g	Blød røremargarine
195 g	Sukker
150 g	Mel

FREM GANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres sammen på en gang med spartel til det smuldrer let.

Dejen doseres i bageformen, og rabarberstykker trykkes let ned i dejen.
Ovenpå rabarberne drysses crumble.
Kagerne bages (se temperatur og bagetid nedenfor).

<u>STØRRELSE</u>	<u>Dejvægt</u>	<u>Rabarber</u>	<u>Crumble</u>	<u>Temp./Bagetid</u>	<u>Antal og vægt</u>
Tærteform Ø82 mm	50 g	15 g	10 g	160 °C i ca. 25 min	56 stk. á 75 g
Tærteform Ø180 mm	300 g	80 g	80 g	160 °C i ca. 35 min	10 stk. á 460 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.