



VEGANSK JULETRÆ MED INGEFÆR

52 stk. á 65 g (eller til 1 stk. kage ca. 4.000 g)

INGEFÆRKAGE:

2.000 g CREDI® Cake Vegan
400 g Vegetabilsk olie
900 g Vand
35 g Stødt ingefær



FREMANGSMÅDE:

Alle ingredienser røres med spartel ved lav hastighed i 5 min. Dejen hældes i en ramme foret med bølgepergament og bages ved 160 °C i ca. 55 min.

HVID GLASUR:

600 g Fondant pulver
75 g Vand

FREMANGSMÅDE

Rør ingredienserne sammen med spartel.
Varm let op inden brug.

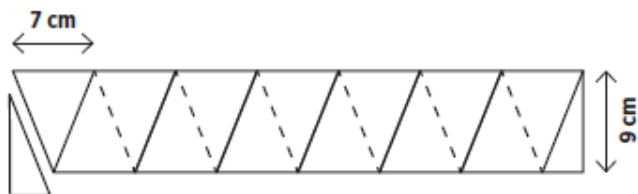
ØVRIGE INGREDIENSER:

20 g Hakkeede pistacienødder
20 g Hakkeede tørrede tranebær

PYNT & UDSKÆRING:

Glasér den afkølede kage med hvid glasur.
Pynt med hakkeede pistacienødder og hakkeede tranebær.

Kagen kan enten skæres ud som normale skærekager, eller den kan deles i 4 aflange baner, som derefter skæres ud i trekanter jf. nedenstående tegning, som sælges stykvis som små juletræer.



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.