



VEGANSK APPELSINKAGE

9 stk. á 450 g

INGREDIENSER		
Appelsinmos		
Økologiske appelsiner	600	g
Vand	20	g
Appelsinkage		
CREDI® Cake Vegan	2.000	g
Vand	700	g
Vegetabilsk olie	400	g
Appelsinmos	500	g
Appelsinglasur		
Fondantpulver	1.000	g
Appelsinmos	100	g
Vand	60	g
Form		
Ø18 cm (lys, bionedbrydelig)	9	stk.
Eller		
Ø18 cm (sort, frysestabil)	9	stk.



ARBEJDSBESKRIVELSE	
Appelsinmos	
Vask og skær appelsinerne i stykker.	
Kog stykkerne møre i vandet ved lav varme under låg ca. 20 min.	
Blend til en jævn mos efter afkøling.	
Appelsinkage	
<u>Røretid:</u> Rør alle ingredienser ved medium hastighed i 5 min.	
<u>Dejvægt:</u> 400 g i form Ø18 cm.	
<u>Antal:</u> 9 stk.	
<u>Bagetid:</u> Ca. 35 min.	
<u>Temperatur:</u> 160 °C	
Appelsinglasur	
Rør ingredienserne sammen til en ensartet masse.	
Varm lidt op inden brug.	
Glasér de afkølede kager med ca. 50 g appelsinglasur.	

OPBEVARING
Inden glasering kan kagerne opbevares indpakket på frost.

FORSLAG TIL DEKORATION
Økologisk revet appelsinskal
Frisk timian eller citronmelisse

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.