

Cake Noisettes et Orange

Image



Cake Noisettes et Orange

Een heerlijke travelcake met hazelnoot en sinaasappel, gevuld met een romige yoghurt vulling!

160°C

60 min

4 stuks

Ingrediënten

Hazelnoot-sinaasappel cake:

1.000 gram Damco compleet boerencake
550 gram Boter
500 gram Heel ei
25 gram Cedro citroenrasp ZKZC
100 gram Confru oranjesnippers
100 gram Babbi Hazelnootpasta, Vipam
100 gram Hazelnootstukjes

Yoghurt vulling:

25 gram Honing
65 gram Room
20 gram Babbi Griekse Yoghurt Poeder, Vipam
5 gram Cointreau, Vipam
300 gram Koude room
150 gram Witte Chocolade SAO PALME 30%, Vipam

Sinaasappel glaçage:

500 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
Arlico kleur sinas oranje

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze hazelnoot - sinaasappel cake:

1. De boter met een vlindergard soepel draaien (niet luchtig).
2. De rest van de grondstoffen toevoegen en 2-4 minuten in de 2e versnelling gladdraaien, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.
3. Vet de cakeblikken* in en bestuif daarna ruim met bloem.

4. Vul de cakeblikken met ongeveer 400 gram cakebeslag.
5. Zorg ervoor dat het cakebeslag de onderkant van de buis net raakt en dat er wat beslag op de buis ligt en bak af.

Werkwijze yoghurt vulling:

1. Kook de 65 gram room samen met de honing en Griekse Yoghurt poeder.
2. Smelt de gelatinemassa hierin.
3. Meng dit met de witte chocolade tot een gladde massa.
4. Voeg hier de Cointreau aan toe en meng tot slot de koude room hieronder.
5. Laat het geheel 12 uur opstijven en klop daarna op tot de gewenste dikte.

Werkwijze sinaasappel glaçage:

1. Verwarm de **Frucaps spiegelgelei neutraal** samen met de **Arlico kleur sinas oranje**. Verwerk de glaçage op ca. 40°C.

Opbouw:

1. Laat de cake na het bakken afkoelen en vul daarna met de yoghurt vulling.
2. Laat opstijven.
3. Giet de sinaasappel glaçage over de cake en werk af naar eigen inzicht.

*Cakeblik, Steel Mould travel Cake 80x70x150 mm, Vipam International

Image



Image



Image

