

## 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**



