

Cake d'Or

Image



Cake d'Or

Gold never gets old! Met deze cake geef je jouw toonbank direct een superieure uitstraling!

ca. 160°C

60 min

5 stuks

Ingrediënten

Cake:

1.000 gram Damco compleet boerencake
300 gram Olie
20 gram Koudbindmiddel
350 gram Heel ei
250 gram Water
40 gram Marc de Champagne, Vipam
270 gram Fruitease bosbes

Overig:

Souplesse neutraal
Goud spray, Vipam

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

Werkwijze cake:

1. Laat de **Fruitease bosbes** wellen in de Marc de Champagne.
2. Laat daarna uitlekken en bewaar de Marc de Champagne om mee te draaien in het beslag.
3. Draai alle ingrediënten behalve de **Fruitease bosbes** 2-4 minuten in de 2e versnelling, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.
4. Draai als laatste de **Fruitease bosbes** er doorheen.
5. Vul ingevette cakeblikken met 450 gram cakebeslag en bak af.

Afwerking:

1. Giet gesmolten **Souplesse neutraal** over de cakes en laat uitharden. Spuit af met goud spray.

Image



Image



Image

