

Cake Confit

Image



Cake Confit

Een mooie een verrukkelijke cake met verschillende soorten gekonfijt fruit!

160°C

60 min

5 stuks

Ingrediënten

Cake:

1.000 gram Damco compleet boerencake
300 gram Olie
350 gram Heel ei
250 gram Water
25 gram Cedro citroenrasp ZKZC
50 gram Citronade 4x4
50 gram Gember gehakt grof
50 gram Orangeade 4x4
20 gram Cointreau, Vipam

Gelei:

220 gram Frucaps abrikozen gelei
Water

Overig:

Gekonfijt fruit, naar keuze

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

Werkwijze cake:

1. Draai alle ingrediënten 2-4 minuten in de 2e versnelling, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.
2. Vul ingevette cakeblikken met 450 gram cakebeslag en bak af.

Werkwijze gelei:

1. Slap de **Frucaps abrikozen gelei** iets af met water en breng aan de kook.
2. Smeer de cake ermee in en werk af met verschillende soorten **gekonfijt fruit**, naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

