

Cake2Share Sinaasappel

Image



Cake2Share Sinaasappel

Een heerlijke Cake2Share met Sinaasappel Compound, Orangeade stukjes en Souplesse Sinaasappel!

180°C

35 min

17 stuks

Ingrediënten

Cake Bars:

1300 g Dawn Creme Cake Mix Plain
460 g Heelei
400 g Plantaardige olie
340 g Water
60 g Dawn Compound Sinaasappel
100 g Royal Steensma Orangeade 4x4

Afwerking:

100 g Dawn Crème au Beurre poeder
100 g Basterdsuiker
230 g Water
230 g Roomboter
40 g Dawn Compound Sinaasappel

Coating:

1020 g Royal Steensma Souplesse Sinaasappel

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

Werkwijze Cake Bars:

1. Meng alle grondstoffen (behalve de **Orangeade 4x4**) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.
2. Voeg als laatste de **Orangeade 4x4** toe en draai door.
3. Stort het beslag uit op papier in een bakplaat van 60x20 cm en strijk glad.
4. Bak in de inschietoven op 180°

C (rotatie 160°

C) gedurende 35 minuten.

5. Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

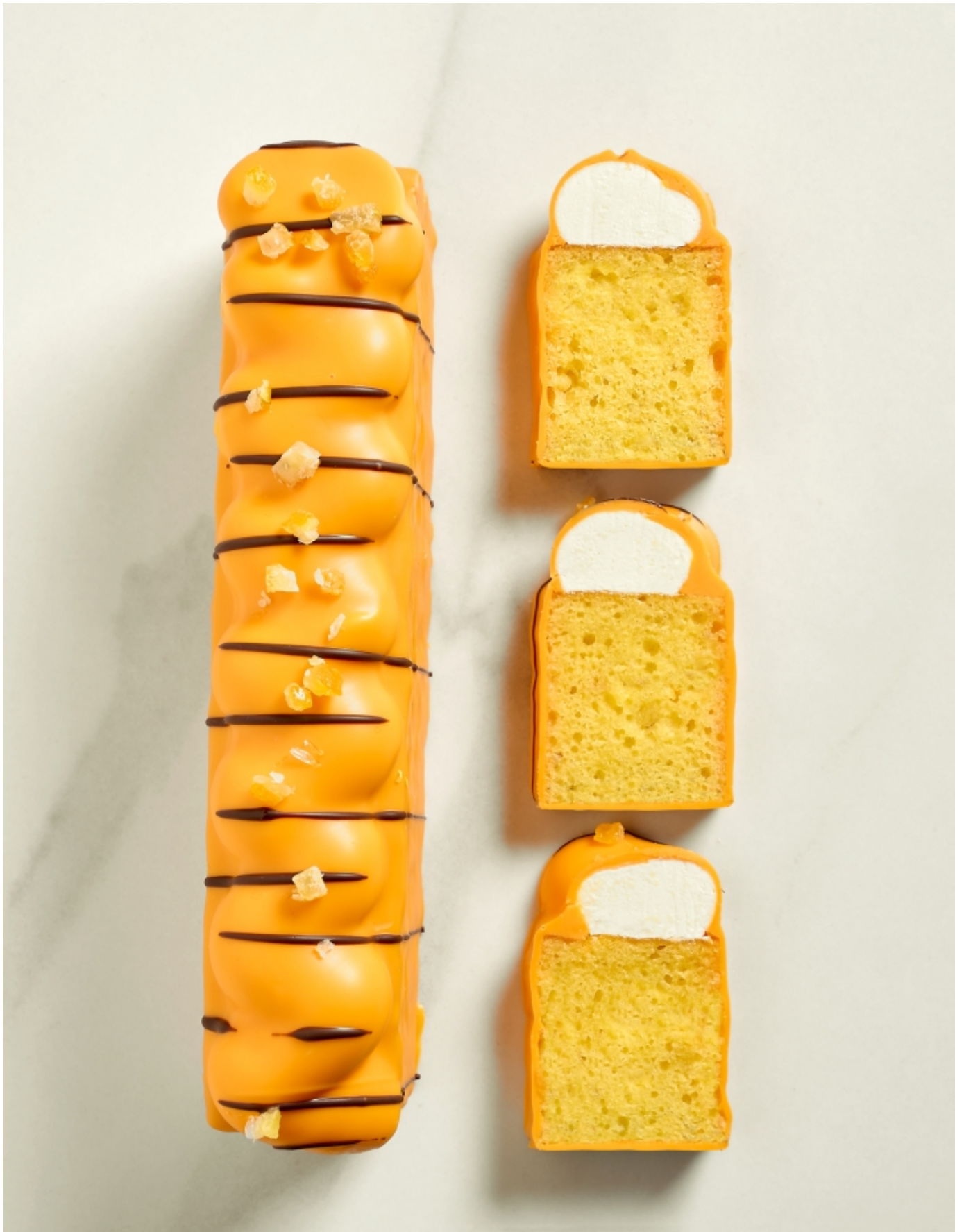
Afwerking:

1. Meng **Dawn Crème au Beurre poeder** met basterdsuiker en water tot een homogene massa.
2. Laat de compositie 10 minuten wellen.
3. Klop de roomboter los met de vlinder, voeg de compositie toe en klop verder op tot soortgelijk gewicht van 800 g/liter.
4. Maak op smaak met **Compound Sinaasappel**.
5. Spuit de sinaasappelcrème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

Coating:

1. Overgiet de Cake Bars met gesmolten **Souplesse Sinaasappel** (ca. 40°
C, 60 gram p/st).
2. Werk af met streepjes **Souplesse Puur** en **Orangeade** stukjes naar wens.

Image



Image



Image

