

Cake2Share Kers

Image



Cake2Share Kers

Heerlijk fruitig, deze Cake2Share!

180°C

35 min

17 stuks

Ingrediënten

Cake Bars Plain:

870 g Dawn Creme Cake Mix Plain

300 g Heelei

260 g Plantaardige olie

220 g Water

Cake Bras Kers:

450 g Dawn Creme Cake Mix Plain

150 g Heelei

140 g Plantaardige olie

110 g Water

50 g Dawn Compound Kers

Afwerking:

100 g Dawn Crème au Beurre poeder

100 g Basterdsuiker

230 g Water

230 g Roomboter

40 g Dawn Compound Kers

Coating:

1020 g Royal Steensma Souplesse Kers

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

Werkwijze Cake Bars:

1. Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.
2. Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60x20 cm en strijk glad.
3. Verdeel het kersenbeslag hierover en marmer grof met een spatel.
4. Bak in de inschietoven op 180°

C (rotatie 160°

C) gedurende 35 minuten.

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

Afwerking:

1. Meng **Dawn Crème au Beurre** 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 soortelijk gewicht van 800 g/liter.
4. Maak op smaak met **Compound Kers**.
5. Spuit de kersen crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

Coating:

1. Overgiet de Cake Bars met gesmolten **Souplesse Kers** (ca. 40°
C, 60 gram p/st).
2. Werk af met streepjes **Souplesse Neutraal**.

Image



Image



Image

