

Sintercake

Image



Sintercake

Een heerlijke kruidige cake, ideaal voor de koude wintermaanden!

180°C

40 min

6 stuks

Ingrediënten

Kassiaal cake:

1000 g Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake

300 g Olie

350 g Heelei

250 g Water

200 g Royal Steensma Orangeade 4x4

Coating:

500 g Royal Steensma Souplesse Neutraal

10 g Speculaaskruiden

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

Kassiaal Cake:

1. Meng de grondstoffen, behalve de Royal Steensma Orangeade 4x4, met de vlinder gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid.
2. Meng als laatste de Royal Steensma Orangeade 4x4 toe.
3. Cakeblik (350 g) afvullen met 350 g beslag.
4. Bakken inschietoven 180 °C (rotatieoven 160°C) gedurende 40 minuten.
5. Afkoelen en invriezen.

Coating:

1. Royal Steensma Souplesse Neutraal opwarmen tot 40°C, speculaaskruiden doorspatelen en cakes doorhalen.
2. Afwerken naar wens.

Image



Image



Image

