

Boterkruimel caramel cake

Image



Boterkruimel caramel cake

Een uitmuntende karamelcake met rijke boterkruimels!

175-180°C

75-80 min

19 stuks

Ingrediënten

Cake:

3.000 gram Damco Zeeuwsch plaatcake
600 gram (Donker)bruine basterdsuiker
250 gram Boter
800 gram Heel ei
700 gram Water
40 gram Damco koudbindmiddel

Vulling:

600 gram Geconfijte appel 7x7

Donkere boterkrumels:

600 gram Patentbloem
600 gram Boter koel
150 gram (Donker)bruine basterdsuiker
350 gram Witte basterdsuiker
200 gram Witte basterdsuiker

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

1. **Damco koudbindmiddel** door **Damco Zeeuwsch plaatcake** mengen.
2. De (donker)bruine basterdsuiker en boter met de vliedergard glad en luchtig draaien.
3. Vervolgens de eieren, het water en **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om doormengen.
4. Massa goed bijkrabben en het beslag \pm 5 minuten in de 2e versnelling goed doorkloppen.
5. De **Geconfijte appel 7x7** door het beslag spatelen.
6. Het beslag op een met siliconenpapier belegde koekplaat van 75x25 cm met besmeerde houten rand uitgieten.
7. Op de bovenzijde van het beslag met een spuitzak **Frucaps caramelvulling** in diagonale banen aanbrengen en als laatste deze ruim bestrooien met de donkere boterkrumels.

Image

