

Very Cherry Cake

Image



Very Cherry Cake

Mooie plaatcake, op basis van onze Bak Speciaal Diamond Royal.

175°C, met lichte stoom

55-60 min

20 stuks

Ingrediënten

Beslag:

1.000 gram Bak Speciaal Diamond Royal
450 gram Zonnebloemolie
500 gram Water

Vulling:

100 gram Cherry Mellons
100 gram Choco drops

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

1. Alle grondstoffen in maximaal 4 minuten zeer glad (niet luchtig) roeren met de vlinder; 1 minuut in de eerste versnelling en 3 minuten in de 2e versnelling.
2. Vervolgens de **Cherry Mellons** en choco drops erdoor draaien.
3. Als het beslag klaar is, deze in plaatjes van 60x20 cm verdelen en glad strijken.
4. In het midden van de plaat een streep **frambozen bessen vulling** spuiten en bakken.
5. Zodra de cake is afgekoeld afgeleren met **Frucaps comfortgelei neutraal** en tot slot in stukken van 5x10 cm snijden.

|

Image

