

Cherry Mellons Cake

Image



Cherry Mellons Cake

Een klassieke cake met een twist, dankzij de Cherry Mellons die door het beslag zijn gedraaid.

160°C

65 min

10 stuks

Ingrediënten

2.300 gram Damco cakemix warme methode

1.000 gram Heel ei

200 gram Water

800 gram Boter, gesmolten

40 gram Citroenrasp ZKZC

450 gram Cherry Mellons

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

1. **Damco cakemix warme methode, citroenrasp**, ei en water 2 minuten mengen in de 2e versnelling.
2. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten in de 1e versnelling mengen.
3. Tot slot de **cherry mellons** door het beslag draaien.
4. Giet 480 gram beslag in ringen en bak.
5. De cake na het bakken goed laten afkoelen, overgieten met **Souplesse neutraal** en afwerken met **cherry mellons, amarena kersen** en **Damcosnow**.

|

Image

