

## Amarena cake

### Image



## Amarena cake

Een verrukkelijke cake op basis van onze Damco cakemix warme methode, verrijkt met amarena kersen en afgewerkt met Souplesse blueberry!

ca. 160°C

ca. 60 min

5 stuks

# Ingrediënten

## Beslag:

1.150 gram Damco cakemix warme methode  
400 gram Boter  
500 gram Heel ei  
100 gram Cointreau 60%  
20 gram Damco koudbindmiddel

## Vulling:

400 gram Amarena kersen

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

1. Smelt de boter in de magnetron tot maximaal 40°C.
2. Klop de **Damco cakemix warme methode**, ei en Cointreau 2 minuten in de 2e versnelling.
3. Voeg hierna de gesmolten boter toe en meng dit 2 minuten in de 1ste versnelling.
4. Spoel de **amarena kersen** af met water en laat ze goed uitlekken. Snij de kersen in achten en draai door het beslag.
5. Verdeel het beslag in kleine cakeblikken van 450 gram en bak af.
6. Nadat de cakes zijn afgekoeld, dippen in **Souplesse blueberry** en afwerken naar eigen inzicht.

## Image



**Image**





# Image

