

Cake Bites



Recept

900	g	Fantasy Orange Cake (*)
750	g	Kwarkbroodmix
375	g	patentbloem
350	g	water
250	g	ei
225	g	margarine
-		
750	g	Fruitful Bl. Currant HI

** of Fantasy Karamel Cake/ Fantasy Red Velvet Cake.*

Werkwijze

Meng alle ingrediënten, gebruik koud water en ei, gedurende 4 minuten in de eerste en 3 minuten in de tweede versnelling van de spiraalkneder.

Het deeg kan direct uitgerold worden mits het niet te warm is (anders eerst terugkoelen).

Rol het deeg uit tot een dikte van 12 mm. Vries de plak in.

Snijd de bevroren plak in repen en de repen in blokjes van ca. 1,2 x 1,2 cm.

Dit gaat makkelijk op een snijplank met een kaasmes.

Bij voorkeur de plak en repen voor het snijden inspuiten met Carlex.

Bespuit de blokjes royaal met Carlex en verdeel ze over een bakplaat (voorzien van bakpapier) van 60 x 40 cm.

Door de blokjes royaal te voorzien van Carlex zullen ze makkelijk los komen na het bakken.

Oventemperatuur:

Inschietoven 190°C.

Rotatieoven 170°C.

Baktijd ca. 23 minuten.

Uitkomst ca. 500 stuks

Gebruik gepureerde Fruitful als saus bij de Cake Bites.