

# Chocolade Amarenen Cake met Double Choc Cake

## Recept

7.500 g	Double Choc Cake
1.500 g	water
1.500 g	ei

## Vulling

900 g	Amarenen Kersen
-------	-----------------

## Decoratie

900 g	Kruimeldeeg met Minuta VV
-------	---------------------------

03737  
07-12-2017



## Werkwijze

De Amarenen Kersen doorsnijden.

Meng alle grondstoffen gedurende 4 minuten in de laagste versnelling met de vlindergard. Spatel de Amarenen Kersen erdoor.

Schep 380 gram beslag in de Papieren Cakevorm. Decoreer de cake met 30 gram kruimeldeeg.

Oventemperatuur:  
Inschietoven 185°C.  
Rotatieoven 160°C.  
Baktijd 45 minuten.

Uitkomst 30 chocolade amarenen cakes.