

Maracuja kokos CAKE



3 DREIDOPPEL

met GOLDEN FANTASIE





Maracuja kokos cake

met GOLDEN FANTASIE, COCONUT PASTE
en PEACH PASSION FRUIT PASTE

(Uitkomst: 5 cakejes)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Plantaardige olie	450 g
Water (lauw)	450 g
COCONUT PASTE	100 g

Maracuja vulling:

Afdekgelei	250 g
PEACH PASSION FRUIT PASTE	50 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 375 g.

Werkwijze: alle ingrediënten voor het beslag met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.

Verwerking: vul de bakvorm met het beslag, spuit een spiraal van ± 50 g maracuja vulling op het beslag en bak het geheel.

Baktemperatuur: 170°C met iets stoom.

Baktijd: ± 40 min.

GOLDEN 
Fantasie

Maracuja makronen cake

met GOLDEN FANTASIE en PEACH PASSION FRUIT PASTE

(Uitkomst: 5 cakejes)

Beslag:

GOLDEN FANTASIE	1.000 g
Plantaardige olie	450 g
Water (lauw)	450 g

Maracuja vulling:

Afdekgelei	250 g
PEACH PASSION FRUIT PASTE	50 g

Kokosbeslag:

Kokosrasp	250 g
Suiker	175 g
Eiwit	150 g

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 350 g.

Werkwijze: alle ingrediënten voor het beslag met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa.

Verwerking: vul de bakvorm met beslag, spuit een spiraal van ± 50 g maracuja vulling op het beslag. Meng voor het kokosbeslag eerst de suiker en de kokosrasp en vervolgens met het eiwit. Verdeel tenslotte 110 g kokosbeslag over het taartje en bak het geheel.

Baktemperatuur: 170°C met iets stoom.

Baktijd: ± 40 min.