Vegan kokos-kers-plaatcake
met VEGAN CAKE MIX

(Uitkomst: 1 bakplaat van 60 cm. x 20 cm.)

Beslag:

VEGAN CAKE MIX	800 g
Plantaardige olie	280 g
Water	360 g
Totaalgewicht	1.440 g

Draaitijd:	3 min.
Gewicht:	1.440 g.
Werkwijze:	alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. De met bakpapier beklede bakplaat 60 cm. x 20 cm. vullen met het beslag en gladstrijken.
Baktemperatuur:	190°C.
Baktijd:	20 - 25 min.

Vegan Ganache:

Kokosmelk	200 g
Cacaopoeder	50 g
Suiker	100 g
Margarine (veganistisch)	50 g
Totaalgewicht	400 g

Kokosvulling:

Kokosmelk	800 g
Suiker	200 g
Maïszetmeel	50 g
Geraspte kokos	400 g
DRIEDOPPEL VANILLE BOURBON EUROPA	6 g
Totaalgewicht	1.456 g

Kersengelei:

Kersensap	500 g
Suiker	150 g
DREIDOPPEL CENTOGEL	50 g
Totaalgewicht	700 g

Werkwijze ganache:	alle ingrediënten kort laten koken en laten afkoelen. De afgekoelde cake bodem met de ganache bestrijken.
Werkwijze kokosvulling:	de kokosmelk, suiker en maiszetmeel mengen en even laten koken. Voeg hierna de overige ingrediënten toe. De kokosvulling op de cakebodem met ganache strijken.
Werkwijze kersengelei:	het kersensap met de suiker en de DREIDOPPEL CENTOGEL mengen en laten koken. De kokende massa over de kokosvulling gieten en laten opstijven.
Snijden:	de plaatcake in de gewenste grootte snijden.