

# Winter cake

## met GOLDEN FANTASIE

(Uitkomst: ± 18 stuks)



### Beslag:

GOLDEN FANTASIE	2.400 g
Plantaardige olie	1.080 g
Water (lauw)	1.080 g
IREKS winterkoekkruiden	40 g

### Vulling:

Rozijnen, geweld	480 g
Gedroogde abrikozen stukjes	480 g
Amarettini koekjes	480 g
Gekonfijte sinaasappelstukjes	480 g
Hazelnoten gehakt 5 – 7 mm.	360 g
Amandelstiften	360 g
Krenten, geweld	240 g
Gehakte dadels	240 g
Gehakte vijgen	240 g
Bakvaste rum	48 g
<b>Totaalgewicht</b>	<b>8.008 g</b>

Draaitijd: 3 min.

Gewicht: 440 g.

Werkwijze: alle ingrediënten met behulp van een vlinder op gemiddelde snelheid draaien tot een homogene massa. Hierna de vulling doormengen, vullen in een “Bake my Day” IREKS cakevorm en gladstrijken.

Baktemperatuur: 150°C.

Baktijd: ± 55 min.

Afwerking: de bovenzijde licht bestuiven met decoreersneeuw of afwerken met fondant.