

# Maracuja kokos CAKE



**3 DREIDOPPEL**

met GOLDEN FANTASIE





## Maracuja kokos cake

met GOLDEN FANTASIE, COCONUT PASTE en PEACH PASSION FRUIT PASTE en POWERFILLING NEUTRAL

(Uitkomst: 5 cakejes)

### Beslag:

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

### Maracuja vulling:

POWERFILLING NEUTRAL	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 en POWERFILLING NEUTRAL

(Uitkomst: 5 cakejes)

### Beslag:

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

### Maracuja vulling:

POWERFILLING NEUTRAL	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.