

Berry Blast

Opbygning

1. Kagebund
2. Fromage
3. Frugtfyld



1 Kagebunde (20 stk)

Tegral Yellow Moist Cake	3000 g
Æg	1200 g
Olie	1200 g
Vand	600 g

Metode

Alle ingredienserne køres sammen med spatel ved medium hastighed i ca. 5 minutter. Massen skal være glat og ensartet. Vejes af på 300 g i kageringe med fordybning Ø16 cm. Bages ved 180 grader i 25-30 min.

Fromage (20 stk)

Whippak	1250 g
Fløde	1250 g
Bavarois Neutral	625 g
Classic Citron	200 g
Vand	625 g

Metode

Vand, Bavarois Neutral og Classic Citron røres grundigt sammen og vendes med letpisket Whippak og fløde.

Frugtfyld (20 stk)

Topfil Vilde Bær	1000 g
Miroir Classic Neutral	500 g

Metode

Ingredienserne blandes sammen til en ensartet gele/kompot.

Opbygning

Kagebunden fyldes med 150 g fromage. Lav en kant med 50 g fromage. Kagen fryses. Dekoreres med 75 g frugtfyld og **Belcolade Chokoladespåner Hvid**.

Mango Mania

Opbygning

1. Kagebund
2. Fromage
3. Frugtfyld



Kagebunde (20 stk)

Tegral Yellow Moist Cake	3000 g
Æg	1200 g
Olie	1200 g
Vand	600 g

Metode

Alle ingredienserne køres sammen med spatel ved medium hastighed i ca. 5 minutter. Massen skal være glat og ensartet. Vejes af på 300 g i kageringe med fordybning Ø16 cm. Bages ved 180 grader i 25-30 min.

Fromage (20 stk)

Whippak	1250 g
Fløde	1250 g
Bavarois Neutral	625 g
Classic Mango	200 g
Vand	625 g

Metode

Vand, Bavarois Neutral og Classic Mango røres grundigt sammen og vendes med letpisket Whippak og fløde.

Frugtfyld (20 stk)

Topfil Mango	1000 g
Miroir Classic Neutral	500 g

Metode

Ingredienserne blandes sammen til en ensartet gele/kompot.

Opbygning

Kagebunden fyldes med 150 g fromage. Lav en kant med 50 g fromage. Kagen fryses. Dekoreres med 75 g frugtfyld og **Belcolade Chokoladespåner Mørk**.