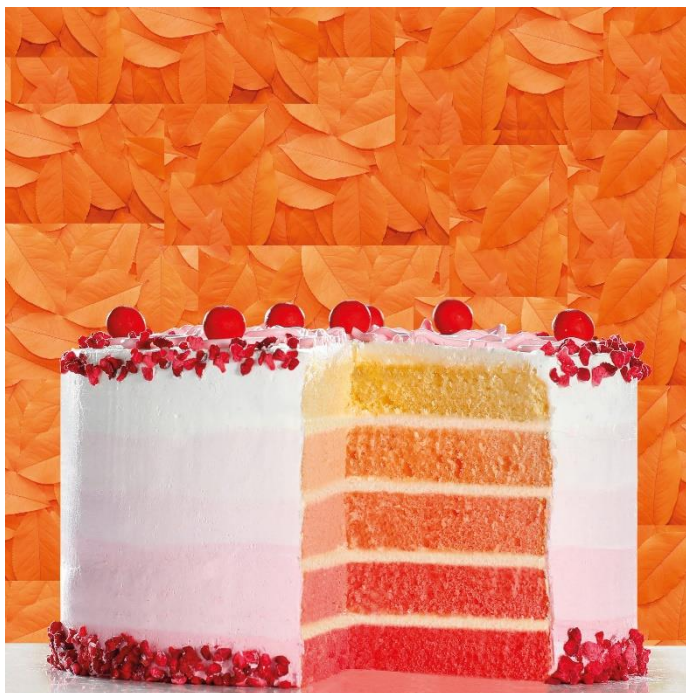


Ombré-kage

med GOLDEN RØRE og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til 10 kageringe (= 6 kager)

GOLDEN RØRE	1.565 g
Olie	625 g
Vand	625 g
Totalvægt	2.815 g

Røretid: 4 – 5 min.

Dejvægt: 270 g pr. ring

Form: Kagering Ø 18 cm.

Fremgangsmåde: Rør alle ingredienser sammen. Massen deles op i 550 g masse pr. skål, og der kommes farve i efter ønske. Fordel hver portion farvet masse i 2 ringe og bag dem.

Bagetemp.: 180 – 190 °C

Bagetid: 20 – 25 min.

Opskriften fortsætter på bagsiden

Smørcreme:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	540 g
Vand	1.800 g

Usaltet smør, blødt	1.260 g
Totalvægt	3.600 g

Pisketid: 4 – 5 min.

Vægt pr. kage: 600 g

Fremgangsmåde: Pisk GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og vand sammen, som derefter piskes med smør. Del hver bund i tre, og kom ca. 100 g smørcreme på hver bund. Bundene lægges sammen (som foto) og sider og top smøres op med det resterende smørcreme. Cremen kan evt. farves i forskellige nuancer. Kagen dekoreres efter ønske.