

# Hindbærkage

## med IREKS MOIST CAKE og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Opskriften passer til 19 kager

### Masse:

IREKS MOIST CAKE	2.500 g
Æg	875 g
Olie	750 g
Vand	700 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.825 g</b>

Røretid: 3 min. langsomt +10 min. ved middel hastighed

Fremgangsmåde: Alle ingredienserne til kagemassen røres sammen.

### Hindbærcreme:

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	240 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA HINDBÆR	50 g
Vand	800 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.090 g</b>

Fremgangsmåde: GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og vand piskes sammen. KONDITORIPASTA HINDBÆR tilsættes, og cremen røres glat.

### Bund:

Linsedej (som den forefindes i bageriet) 750 g

Fremgangsmåde: Linsedejen rulles ned på 3 mm på rullebord og deles 17 x 6 cm.

Opskriften fortsætter på bagsiden

**Topping inden bagning:**

Frosne hindbær 760 g

Fremgangsmåde: Aluformen fedtes, og linsedejen lægges i bunden. 50 g hindbærcreme sprøjtes på bunden, og 250 g kagemasse fordeles i et jævnt lag. 40 g hindbær lægges på toppen af kagen, inden den bages.

Bagetemp.: 160 °C

Bagetid: Ca. 35 min.

**Topping efter bagning:**

DREIDOPPEL MARENGS-MIX 750 g

Vand 375 g

Totalvægt 1.125 g

Fremgangsmåde: DREIDOPPEL MARENGS-MIX piskes til marengs. Der sprøjtes tilfældige mønstre på toppen af den bagte hindbærkage, og marengsen flamberes, til den er gylden. Kagen pyntes med friske hindbær, chokolade og hakket pistacie.