

Påskekage med IREKS MOIST CAKE



Opskriften passer til 11,5 kager

IREKS MOIST CAKE	2.000 g
Æg	700 g
Olie	600 g
Vand	560 g
<u>KONDITORIPASTA ORANGE</u>	<u>150 g</u>
Totalvægt	4.010 g

Topping:

Hvid glasur	1.000 g
KONDITORIPASTA ORANGE	40 g
Gul farve	

Røretid:	3 min. langsomt og 10 min. ved middel hastighed
Dejvægt:	350 g
Form:	Rund form
Fremgangsmåde:	Alle ingredienser røres sammen, og massen vejes af i formene. Kagerne bages og afkøles, inden de toppes med appelsinglasur og pyntes efter ønske.
Bagetemp.:	150 °C
Bagetid:	Ca. 30 min. (indtil en kernetemperatur på 96°C)
Topping:	Påskeæg og hvid chokolade