

Cake de cerezas amarena con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 molde rectangular de 60 x 10 cm

Masa

MELLA CAKE	0,550 kg
Huevo	0,210 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,025 kg
Agua	0,110 kg

<u>Cerezas amarena</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claros de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg

<u>Almendras laminadas</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,455 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas.
- Añadir las almendras laminadas, mezclar y extender la mezcla en una bandeja con papel de horno.
- Cocer a 150 °C durante 60 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas 3 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad media hasta conseguir una masa esponjosa.
- Añadir las cerezas amarena y mezclar a velocidad lenta.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 10 cm y esparcir el topping Victoria por encima.
- Cocer a 170 °C durante 40 – 45 minutos.
- Una vez frío, cortar en porciones del tamaño deseado.

