

Cake de cerezas amarena con MELLA CAKE y 33 DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja 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
Cerezas amarena	0,200 kg
Total	1,260 kg

Topping Victoria

Azúcar	0,200 kg
Claras de huevo	0,050 kg
CITROPERL	0,005 kg
Almendras laminadas	0,200 kg
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 una bandeja 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.

