

Cake de espelta com pêsego

com MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUM e DREIDOPPEL

Massa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
PASTA PÊSEGO	0,100 kg
Água	0,400 kg
Total	1,900 kg

Compota de pêsego

Pêsego	0,500 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	q.b.
Total	0,750 kg

- Cozer ligeiramente no micro-ondas.

Creme pasteleiro

LA VÉNUM	0,400 kg
Água	1,000 kg
Total	1,400 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.
- Estender a massa numa forma e espalhar a compota de pêsego por cima.
- Cozer a 180 °C durante 25 – 30 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecido, decorar com o creme pasteleiro e pêsego (também pode ser utilizado alperce), cobrir com gelatina e raiar com cobertura.

