

Cake de espelta marmoreado com cerejas ácidas

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Receita para 13 formas de 23 x 11 cm

Massa branca

MELLA ESPELTA CAKE	2,500 kg
Óleo vegetal	1,000 kg
PASTA CEREJA	0,125 kg
Água	1,000 kg
Total	4,625 kg

- Misturar os ingredientes durante cerca de 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.

Massa escura

Cacau/Açúcar em pó (1-1)	0,100 kg
Ovos	0,100 kg
Massa branca	1,200 kg
Total	1,400 kg

- Misturar o cacau e o açúcar em pó com os ovos até homogeneizar e adicionar a massa branca.

Cerejas ácidas

q.b.

Processo de elaboração

- Estender e alisar 0,250 kg de massa branca nas formas, adicionar 0,100 kg de massa escura em tiras e cortá-las de cima para baixo duas ou três vezes com uma faca. Seguidamente, repartir 0,100 kg de cerejas ácidas em conserva por forma.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos.
- Ao sair do forno, pintar com TOPGLANZ PLUS e polvilhar ligeiramente com açúcar em pó anti-humidade.

