

# Tarta vegana de coco con frambuesa

## con VEGAN CAKE MIX y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

### Masa

VEGAN CAKE MIX	0,800 kg
Aceite vegetal	0,280 kg
Agua	0,360 kg
<b>Total</b>	<b>1,440 kg</b>

### Crema de cacao vegana

Leche de coco	0,200 kg
Azúcar	0,100 kg
Margarina vegana	0,050 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

- Hervir los ingredientes y dejar enfriar.

### Crema de coco

Leche de coco	0,800 kg
Azúcar	0,200 kg
Almidón de maíz	0,050 kg
Coco rallado	0,400 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,006 kg
<b>Total</b>	<b>1,456 kg</b>

- Hervir la leche de coco, el azúcar y el almidón de maíz.
- Añadir el resto de los ingredientes y mezclar.

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 3 – 4 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar la pieza por la mitad transversalmente, aplicar la crema de cacao vegana, repartir la crema de coco y dejar enfriar.
- Decorar con una capa de POWERFÜLLUNG NEUTRO y PASTA FRAMBUESA.

