

# Yoghurt cake

## MET GEMBER EN KARDEMOM

## Recept



Deze frisse yoghurt cake met gember zorgt voor een verrassend pallet aan smaken. De cake is afgewerkt met Decorcrem, gember snippers en een crumble.



CAKE  
For YOU

# Yoghurt cake MET GEMBER EN KARDEMOM



## INGREDIENTEN AANTAL CAKES: 14 STUKS

### Grondstoffen

Tegral Boerencake (25377)	5000
Natrium Bicarbonaat	15
Volle Yoghurt	2075
Heel ei	2075

### Vulling

Gember Snippers	1100
Crumble met Kardemon	790

### Recept Crumble

Satin Creme cake	1000
Patent	250
Boter	350
Heel ei	85
Kardemon	40



## WERKWIJZE

- Mengen:** Meng alle grondstoffen van de cake 1 min op lage versnelling en klop 3 minuten op middelmatige snelheid.
- Vulling:** Draai de vulling kort door.
- Afvullen:** De cakeblikken afvullen met 850 gram beslag.
- Afbakken:** 140 graden boven en onder gedurende 80 minuten.
- Decoratie:** 50 gram gember snippers, 100 gram Crumble met Kardemon, 100 gram Decorcrem.
- Afwerken:** Snij de cake in plakken.



Extra: Bovenlaag voorzien van Decorcrem, gember snippers en crumble.



Cake for you is een concept ontwikkeld door Bakeplus, Dawn & Puratos. Neem voor meer informatie contact op met jouw accountmanager.

[www.bakeplus.nl](http://www.bakeplus.nl)