



BOLUS CAKE

COMPOSITIE

Recept voor 28 stuks

1. Beslag
2. Vulling
3. Bekleding bakvorm

Variatie-tip: Voor extra beleving kunt u stukjes bolus door het beslag verwerken. Gebruik hiervoor dan 50 gram bolusstukjes per cake.

INGREDIËNTEN

Beslag	g
Tegral Satin Cream Cake	6.000
Water	1.350
Olie	1.800
Heelei	2.100
Kaneel	100

Vulling	g
Donkerbruine basterd	2.500
Grove kristalsuiker	500
Kaneel	50

Bekleding bakvorm	g
Donkerbruine basterd	2.500
Grove kristalsuiker	500

WERKWIJZE

- Meng alle ingrediënten, behalve de vulling, en draai het beslag 4 minuten op middelhoge stand.
- Vul de suikerbroodvormen met 100 gram van de vulling.
- Schep hierop 200 gram beslag en verdeel vervolgens 50 gram van de vulling.
- Breng nogmaals 200 gram beslag aan en strooi opnieuw 50 gram van vulling 1 erover.
- Bak de cake op 190°C bovenwarmte en 180°C onderwarmte (branders op stand 2) gedurende 45 minuten.