



DARK DRIP CAKE JORDGUBB

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Ägg

Vatten

Olja

Socker

Kakaopulver

[Bakels Silky cake PF](#)

Vetemjöl

[Bakels Tryffel med smak av Jordgubb](#)

[Bakels Les Fruits Jordgubb](#)

[Bakels Mörk Tryffel](#)

ARBETSBESKRIVNING

1. Mixa allt i 1 minut på långsam hastighet med paddel.
2. Skrapa ner kanterna och mixa sedan i 6 minuter på medelhög hastighet.
3. Bakningstemperatur:: 150°C.
4. Gräddningstid: ca 50 minuter.
5. Skär den avsvalnade chokladkakan horisontellt i 3 lager.
6. Bred Les Fruits Strawberry på det första lagret och den vispade Tryffeln med Jordgubbssmak på det andra lagret.
7. Täck hela tårtan med den vispade tryffeln med jordgubbssmak och dekorera med smält Mörk Tryffel.
8. Dekorera efter önskemål.



LAGFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Alla hjärtans dag, Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Tårta

	KG
	0.720
	0.340
	0.450
	0.680
	0.120
	0.320
	0.500
	-
	-
	-
Total vikt:	3.130