



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar, Veganskt



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

VEGANSK ÄPPE OCH CITRONTÅRTA

INGREDIENSER

Grupp Bottnar

Ingrediens

[Bakels Vegansk Kakmix](#)

Rapsolja

Vatten

KG

1.000

0.400

0.400

Total vikt: 1.800

Grupp Fyllning

Ingrediens

[Bakels White Fudgice](#)

[Bakels Creme Filling Lemon](#)

[Bakels Les Fruits 70% Apple](#)

KG

0.300

0.100

0.150

Total vikt: 0.550

Grupp Dekoration

Ingrediens

[Bakels Pettinice Premium Sugarpaste](#)

KG

-

Total vikt: 0.000

ARBETSBESKRIVNING

Blanda alla ingredienserna med en vinge på låg hastighet. Skrapa ner kanterna och blanda 6 minuter på medelhastighet.

Fyll önskad form/ring nästan upp till kanten.

Baka på 180°C däckugn/160°C stickugn i ca 50 minuter.

Fyllning

Vispa ihop White Fudgice och Creme Filling Lemon.

Dela tårtbottarna i 3 lager. Stryk ut ca 150 g Les Fruits Äpple på första tårtbotten.

Stryk andra tårtbotten med fyllningen, lägg på tredje tårtbotten och täck hela tårtan med fyllningen.

Kavla ner Pettinice Premium Sugar Paste White till ca 2,7 mm och täck tårtan.

Dekorera valfritt.