



CHOKLADKAKA MED JORDGUBB

INGREDIENSER



VISNINGSFÖRHÅLLANDEN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Alla hjärtans dag, Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

Grupp 1

Ingrediens

	KG
Ägg	0.720
Vatten	0.340
Olja	0.450
Socker	0.680
Kakaopulver	0.120
<u>Bakels Silky cake PF</u>	0.320
Vetemjöl	0.500

Bakels Les Fruits Jordgubb

-

Bakels Tryffel med smak av Jordgubb

-

Total vikt: 3.130

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. Splitsa Les Fruits Strawberry i en liten cirkel på det första lagret och splitsa vispad Tryffel med Jordgubbssmak runt om.
7. Gör samma moment på det andra lagret.
8. Täck hela tårtan med den vispade tryffeln med jordgubbssmak och bränn tryffeln något för att ge den fin färg.
9. Dekorera efter önskemål.