

Veganer Orangenkuchen

KOMPLET VEGA CAKE

Basismasse

VEGA CAKE	1.000 g
Speiseöl	300 g
Orangensaft	450 g
Orangenpaste	30 g
Gesamt Basismasse	1.780 g

zum Ausstreuen der Form

Mandeln, gehobelt	100 g
Gesamt zum Ausstreuen der Form	100 g

Dekor

MAGIC FONDANT, Fondant mit Orangenpaste, Grundrezept	260 g
Gesamt Dekor	260 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Anschließend die Masse in die gefetteten und mit Mandeln ausgestreuten Rondonkuchenformen (Ø 18 cm, Höhe 9 cm, Litergewicht ca. 1,5 l) einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 890 g pro Stk.

Backtemperatur: 180 - 190° C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Abkühlen mit Orangenfondant (s. Grundrezept) überziehen.

Dekor: ca. 130 g pro Stk.

Meistertipp:

Bitte beachten Sie, dass alle eingesetzten Rohstoffe die Anforderungen für eine vegane Ernährungsweise erfüllen.



Aus Gutem das Beste backen!