

CHOKOCUBES

Mængde i Kg	Ingredienser
1,500	Wiener Sacher
0,750	Æg
0,200	Vand
0,500	Madolie (20 C.)
0,350	Nontemp choco
3,300 kg	Dejvægt i alt

Mængde i Kg	Ingredienser
Glasurmasse	
1,000	Wiener Fondant
ca. 0,260	Vand
0,500	Nontemp choco
1,760 kg	Glasurmasse

Fremgangsmåde:

Røretid:	1-2 minutter
Bagetemp.:	170 - 190 grader
Bagetid	ca. 30 - 35 minutter

Æg, vand, olie og Wiener Sacher blandes, derefter tilsættes den lunede glasur og røres i 1 - 2 minutter. Massen hældes i kapsel med bagepapir (kapsel 60 x 40 cm) og fordeles jævnt. Bages med åbent spjæld. Efter bagningen vendes og afkøles. Kagen deles i midten og lægges sammen med aprikosmarmelade. Skæres i terninger som aprikoteres med opkogt aprikosmarmelade. Efter afdrypning glaseres med den lunede glasurmasse.

