

Chokolade kage

Mængde i Kg	Ingredienser
1,300	Wiener Rørekage mix
0,700	Vand (ca 20 C.)
0,600	Madolie (ca 20 C.)
0,050	Kakao
0,010	Rom aroma
2,660 kg	Dejvægt i alt

Fremgangsmåde:

Røretid 1. gear	1 - 2 minutter
Bagetemp.:	170 C. - 190 C.
Bagetid	ca 45 minutter

Kakao og rom aroma blandes med madolie, derefter tilsættes vand og Wiener rørekagemix. Bages ved åbent spjæld.

Tip: Ønskes stærkere chokoladesmag, tilsættes ca 150 g. chokoladeknapper.

passer til 2 stk. 60 x 20 cm. Form

