



Fersken makron snitte

1 Form 60x20 cm

Opskrift:

0,700 Kg	Wiener Røre	0,350 Kg	Makron masse
0,350 Kg	Vand (evt. saften fra dåse frugten)	0,100 Kg	Hasselnød krokant
0,350 Kg	Olie	<u>0,450 Kg</u>	<u>Topfyld</u>
<u>1,400 Kg</u>	<u>Masse</u>		

Fyld:

Røre tid:	1 min.	2 gear
Bage temp.:	160-170.C	
Bage tid:	25 min.	Med åbent spjæld
Fersken	0,800 kg	

Fremgangs-måde:

Ingredienserene røres sammen i 2 gear i 1 gear.
Massen fyldes i en den fedte form,
Fersken fordeles på massen,-Topfyld sprøjtes på men en 10 mm. Rund tyl,
Bages efter anvisningen.
Efter kagen er afkølet, pyntes med fruttigel.