

# BLÅBÆR SKÆREKAGE

## m. chokolade

### Grundmasse

GOLDEN LUX	1.400 g
Røremargarine	560 g
Blåbær (frosne)	250 g
Chokolade	150 g
Olie	210 g
Vand	560 g

### Crumble topping-

Hvedemel	100 g
Brun farin	100 g
Blød røremargarine	75 g
Havregryn	75 g

Opskriften passer til en IREKS kantplade. Til træramme laves dobbelt portion.

Røretid	4 – 5 min. ved lav hastighed
Dejvægt	<u>IREKS kantplade 58 cm x 20 cm:</u> 3.130 g masse + 350 g topping <u>Træramme 60 cm x 40 cm:</u> 6.260 g masse + 700 g topping
Bagetemp.	Ca. 170 °C, lad ovnen stå stille i ca. 5 min., hvis den blæser meget.
Bagetid	Kantplade: Ca. 45 min., til en kernetemp. på 98 °C Træramme: Ca. 70 min., til en kernetemp. på 98 °C
Det hele røres sammen og fordeles i IREKS kantplade eller træramme.	

Alle ingredienser til crumble toppingen røres sammen med spartel.

Kagen drysses med topping og bages.

Når kagen er afkølet, skæres kanterne af og den deles i kagestykker á 7 cm x 18 cm, så stykkerne passer til IREKS kagepap.



OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk

  
**IREKS**