

# KIRSEBÆR SKÆREKAGE

## Grundmasse

GOLDEN LUX	1.400 g
Røremargarine	560 g
Kirsebær (optøede eller syltede)	350 g
Mandelaroma	5 g
Olie	240 g
Vand	620 g

## Topping

Mandelsplitter	50 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> 3.150 g <u>Træramme 60 cm x 40 cm:</u> 6.300 g
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. Kagen drysses med topping og bages.

Ønskes store stykker kirsebær i kagen, røres disse først med i det sidste minut.

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**