# **KOMPLET** Dreamcake

*Mandarijnencake*

| **Cakebeslag :** | |
|---|---|
| **KOMPLET** Dreamcake | 500 g |
| **KOMPLET** Façon Pain d'Epices | 125 g |
| Honing | 25 g |
| **KOMPLET** Plantaardige olie | 250 g |
| Water | 300 g |
| Mandarijn | 450 g |

Meng alle ingrediënten gedurende 3 min. op hoge snelheid met de vlinder (behalve de mandarijnen).
**Gewicht:** vul een bakvorm van 60 x 20 cm en beleg deze met stukken mandarijn.
**Baktemperatuur:** 190 °C
**Baktijd:** 25 tot 30 min.

| **Mandarijnencreme:** | |
|---|---|
| **KOMPLET** Volucreme | 420 g |
| Mandarijnensap | 200 g |
| Water | 460 g |
| Mandarijn - sinaasappel (conserve) | 200 g |

Klop alle ingrediënten voor de creme, behalve de mandarijnen, met een fijne garde op maximale snelheid.
Voeg de mandarijnen als laatste toe en meng nog 1 min. door.
Verspreid de creme over de afgekoelde cake en strijk de bovenkant glad. Laat opstijven in de vriezer.
Na het invriezen in plakken van 10 x 6 cm snijden. Versieren naar wens.

UIT HET GOEDE
HET BESTE BAKKEN !

**KOMPLET Benelux GmbH & Co KG Lampertskaul 10 – L -9952 Drinklange Tél.:+352 99 76 39**
**info@kompletbenelux.com – www.kompletbenelux.com**