



## Cake ligero de cereales

Receta para 3 tartas de 19 cm/∅ y 3 cm de altura aprox.

### Ingredientes:

#### Bizcocho:

- 500 g **Boncake cereales**
  - 175 g Mantequilla
  - 225 g Huevos
- Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala durante 4-5 min. a velocidad media.
  - Llenar los moldes con 300 g de masa.
  - Tª horno: 180°C.
  - Tiempo cocción: 25 min. aprox.

#### Relleno:

- 600 g **Fruchtitop Naranja**
- Aplicar como relleno en el bizcocho.

#### Decoración:

- 600 g **Bellanossa**
- Atemperar a 35°C

### Modo de empleo:

- Una vez horneado el producto y frío rellenar con Fruchtitop Naranja.
- Decorar la superficie con Bellanossa.