



Cake ligero con frutas

Ingredientes:

Base Mürbella

- 500 g Mürbella
- 200 g Mantequilla
- 50 g Huevo

• Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Bizcocho

- 1000 g Fruchtsand
- 500 g Mantequilla
- 500 g Huevos
- 6 g Aroma Limón (Sizilia)

• Batir todos los ingredientes durante 2 - 3 min. a velocidad media.

Relleno

- 200 g Fruchtitop Manzana

• Aplicar sobre el bizcocho con la ayuda de la manga.

Decoración con Streusel o Cumble

- 500 g Mürbella
- 210 g Mantequilla
- 3 g Aroma de Vainilla

- 50 g Braungel 40 Manzana

• Poner en el fondo de un recipiente el Cristaline de chocolate y encima el Gold Sparkle.

• Pintar y cortar.

Modo de empleo:

- Colocar en moldes rectangulares una base de Mürbella (previamente precocida y ligeramente untada con Confrutti Albaricoque).
- Llenar el molde con el batido de Fruchtsand a la mitad de su capacidad.
- Con la ayuda de una manga escudillar tiras de Fruchtitop Manzana sobre el bizcocho.
- Acabar por encima espolvoreando con el Streusel o Cumble.
- Cocer en horno reposado a 200 - 210 °C.
- Tiempo de cocción aproximado 35-40 minutos según tamaño del molde.
- Una vez cocido el producto y enfriado pintar con Braungel 40 Manzana, cortar en piezas cuadradas o rectangulares.

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es
www.martinbraun.es



A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE