

## Red Velvet-Blechkuchen mit MELLA-MOIST CAKE

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

### Masse:

MELLA-MOIST CAKE	1,250 kg
Vollei	0,430 kg
Pflanzenöl	0,370 kg
DREIDOPPEL KIRSCHROT PLUS	0,025 kg
DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS	0,015 kg
Kakaopulver	0,015 kg
Buttermilch	0,350 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,455 kg</b>

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren, gleichmäßig auf dem Blech verteilen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 – 30 Minuten

### Frischkäse-Sahnekrem:

Frischkäse, Doppelrahmstufe	0,600 kg
Sahne	0,300 kg
Puderzucker	0,100 kg

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL	0,120 kg
Wasser (30 °C)	0,120 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,240 kg</b>

Verarbeitungshinweise: Frischkäse, Sahne und Puderzucker leicht aufschlagen. DREIDOPPEL FOND ROYAL CL NEUTRAL mit Wasser verrühren und kurz unterlaufen lassen.

Die Frischkäse-Sahnecreme auf dem ausgekühlten Boden verteilen, mit Ruby-Kuvertüre abfädeln und mit gefriergetrockneten oder frischen Himbeeren dekorieren.

Deklarationshinweis: Durch den Einsatz von DREIDOPPEL KIRSCHROT PLUS und DREIDOPPEL ERDBEERROT PLUS ist bei loser Ware ein Hinweis „mit Farbstoff“ auf oder neben der Ware erforderlich.