

Marmorkuchen

mit IREKS MOIST CAKE und IREKS MOIST CAKE CHOCO



Rezept für 1 IREKS-Formenverband

Helle Masse:

IREKS MOIST CAKE	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,300 kg
Wasser	0,280 l
Gesamtgewicht	1,930 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,230 kg

Dunkle Masse:

IREKS MOIST CAKE CHOCO	1,000 kg
Vollei	0,350 kg
Pflanzenöl	0,310 kg
Wasser	0,410 l
Gesamtgewicht	2,070 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten

Einwaage: 0,250 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Massen bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren und anschließend gleichmäßig in der Form (gefettet und gebrösel) verteilen. Die Oberfläche mit einem geölten Teigschaber ca. 1 cm tief über Kreuz eindrücken und anschließend anbacken. Nach dem Anbacken (10 – 15 Minuten) mit gezogenem Zug weiterbacken.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten (Kerntemperatur: 94 °C)