



## **Cake met Cake Artisan**

**500** g cake artisan  
**500** g st suiker  
**2** stuks vanillestok  
**360** g eidooiers  
**2500** g melkerijboter

- De boter op kamertemperatuur brengen, soepel draaien, niet luchtig.
- De rest van de grondstoffen toevoegen en mengen met de vlinder, 3 minuten in 2e versnelling.
- Het cakebeslag in de ingesmeerde bakvormen verdelen, 350 tot 450g.

Afbakken in vloeroven:

1e bakfase:

- 15 min aan 190°C
- uit de oven nemen en met scherp mes insnijden.

2e bakfase:

- 40 min aan 160°C.
- de laatste 10 min de damp sleutel openen.



**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --