

#KLASSE

**GRØNKÅLSMAZARINER**8 stk. á 70 gram  
Vejl. udsalgspris: Stk/kr. 19,-**Ingredienser**

1.000 g Platin Cake lys – basisopskrift  
 1.000 g Mazarinmasse – basisopskrift  
 15 g Salt u/jod (34809)  
 300 g Frossen Grønkål (2571)  
 400 g Lemon Cheese creme – basisopskrift

Rør platin cake massen (Se opskrift i CBP Premium Pro) med salt i 5 min. ved mellem hastighed. Rør mazarinmassen og den hakede grønkål i det sidste minut af køretiden. Vej 70 g kageblanding af i en form (55071) og bag dem i ca. 15-18 min. ved 180 °C. Efter afkøling bundtrækkes de med chokolade og en roset af lemon cheese creme på toppen, ca. 12 g pr kage.

**Mazarinmasse**

307 g OM Bitter 00/æg fritg. (35007)  
 215 g Stødt Melis (34405)  
 215 g SuperRøre Blød (36091)  
 215 g Økologiske helæg (36226)  
 49 g CBP Hvedemel (4001)

Alle ingredienser røres sammen til en masse.

**Lemon Cheese Creme**

500 g Flormelis (34500)  
 250 g Flødeost  
 100 g Smør Saltet (36063)  
 5 g Citronskal

Flormelis og flødeost røres sammen. Blødt smør og citronskal tilsættes og røres igen, så det bliver en sprøjtefast creme.

