

Tip!

Se alle opskrifter i
CBP Premium Pro



Runebergstårter

30 stk. á 90 gram

Avance 71-75 % ved vejl. udsalgspris:

Stk/kr. 15,- eller 3/40,-

INGREDIENSER

400 g Butter Cake 40% (36182)

400 g CBP Hvedemel (4001)

200 g Æg L (36210)

200 g Debic Fløde 40% (21120)

160 g Stødt Melis 34404

150 g Kiks, fuldkoms-, digestivetype (Pro055)

100 g Hasselnødder, hakkede (28025)

80 g Farin brun (34641)

20 g Orkide Bagepulver (964124)

10 g Urtehaven Kardemomme
Premium 29474

400 g Vand

200 g Stødt Melis (34404)

150 g Rom (Pro027)

150 g CBP Hindbærfyld. Lux 55% (30101)

75 g Hvid glasur (34500)

Butter Cake, stødt melis og brun farin piskes luftigt. Æggene tilsættes lidt efter lidt, og dejen skræbes ned. Kiksene smuldres og tilsættes sammen med hasselnødder, fløde og de sigtede tørstoffer. Dejen skræbes ned igen og røres homogen. Sprøjtes (60 g) i fedtede metalringe 5x5 cm (Århus Isenkram). Bages 20 - 25 min. ved 160°C.

Imens koges vand og stødt melis, til krystallerne er smeltede. Tages af varmen og tilsættes rom. Efter afbagning fjernes ringene og kagerne vendes i romlagen. Stilles på bakke og pyntes på toppen, med en ring af glasur, som fyldes med hindbærmarmelade.

Læs historien om Runebergstårten på side 26.