



Brandmix+Ei

DE RODE DUIVEL

RECEPT

1. Soezendeeg

- **KOMPLET Brandmix +Ei** 1000 g
- **KOMPLET Plantaardige Olie 10 l** 400 g
- **Eieren** 400 g
- **Water** 1800 g

2. Creme

- **KOMPLET Cremolait** 250 g
- **Water** 1000 g

3. Topping Kiddy Cover Bianco



BEREIDING

Bereiding Soezendeeg:

Meng KOMPLET Brandmix + Ei , water en de eieren met vlinder. Voeg vervolgens de olie toe. 3 min. op hoge snelheid opkloppen. 3 soezen tegen elkaar dressereren op licht ingevette bakplaat.

Baktijd:

Oven : 230°C gedurende 35 tot 45 min.

(afhankelijk van de grootte).

Rotatief : 210°C gedurende 35 tot 45 min.

(afhankelijk van de grootte).

Een beetje stoom geven en na 5 min. de sleutel openen.

Bereiding Creme:

Alle ingrediënten mengen op hoge snelheid gedurende 3 min.

Topping :

3 potjes vullen met KOMPLET Bianco Kiddy Cover en deze kleuren : zwart / geel / rood.

Breng aan volgens de kleuren van de Belgische vlag.

