



PLUM CAKE MARMORIZZATO AL CACAO

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
CACAO IN POLVERE	g 30-40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, tranne il cacao, con frusta in planetaria per 6 minuti a media velocità.

Dividere in due parti uguali l'impasto ed aggiungere ad una di queste il cacao, mescolando fino a perfetta omogeneità.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare negli appositi stampi, precedentemente imburrati ed infarinati, la pasta bianca e quella al cacao in modo irregolare al fine di ottenere una perfetta marmorizzazione riempiendoli per 2/3.

Incidere il cake centralmente, in superficie, con la lama di un coltello unta di olio o burro fuso, per ottenere la tipica spaccatura dei plum cake.

Cuocere a 170-180°C per 40-45 minuti in base alla pezzatura dei dolci.

Lasciar raffreddare leggermente e sformare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il cake sostituendo il burro con pari peso di margarina.