

# Kathi bisquit bakmix

Förpackningen innehåller:  
2 x 130 g baktingsmix.

Tillräckligt för en enskild tårta (1 påse) eller en hög (dubbel) botten (2 påsar) i en rund form (Ø 26 cm) eller för en kexrulle (plåt: 30 x 38 cm).

Du lägger bara till:  
beroende på receptet upp till 4 ägg och vatten.

Det är så enkelt  
boden för frukttårta:  
beredning:

Lägg 1 baktingsblandning, 2 ägg och 2 matskedar vatten i en blandningsskål och rör om kort med handmixer och vispa sedan med högsta hastighet i 5 minuter.

Smörj en bit fruktkaka (Ø 26 cm) och damm med mjöl (förslag), håll i blandningen, smidig och baka.  
Låt sedan svalna och släppa marken.

Dubbelkaka skorpa:  
preparatet:

Placera både påsar med bakblandning, 4 ägg och 4 matskedar vatten i en blandningsskål och rör om kort med handblandaren och vispa sedan med högsta växlingshastighet i 5 minuter.

Lägg ut botten av en fjäderformspanna (Ø 26 cm) med bakpapper (smörj inte), fyll i blandningen, slät ut och baka.

Låt sedan jorden svalna, med en kniv från fjäderformen lösa, torka och avlägsna bakpapper. Vidare bearbetning som önskat.

Baka: Övre/under värme 180 ° c eller omgivande luft 160 °C - enkel botten ungefär 15 min - dubbelt 20 min  
mer finns under [www.rosmaryschoklad.com](http://www.rosmaryschoklad.com)