

ΚΕΙΚ ΛΑΔΙΟΥ με SENTAS CAKE

Υλικά:

Ζύμη Κέικ Λαδιού

Sentas Cake KOMPLET	1.000 γρ.
Λάδι	400 γρ.
Νερό	500 γρ.



Αναμειγνύουμε στο μίξερ με το φτερό όλα τα υλικά μαζί στην 1η ταχύτητα για 1 λεπτό και στη 2η ταχύτητα για 4 λεπτά.

Ψήνουμε σε χάρτινες φόρμες ψησίματος **στρογγυλές ή ορθογώνιες SILUETT ή τετράγωνες KOMPLET.**

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Αερόθερμος φούρνος: 170 - 180°C, Ταμπανωτός φούρνος: 190 - 200°C.

Χρόνος: 45 λεπτά

Επικάλυψη

Ζεσταίνουμε το **Cover Λευκό** ή **Cover Κακάο DAWN** στους 35-45°C, ομογενοποιούμε και στη συνέχεια επικαλύπτουμε το κέικ, αφού έχει κρυώσει.