

ΚΡΗΜ ΚΕΙΚ ΒΑΝΙΛΙΑ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ ΜΕ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΜΕ CRÈME CAKE BASE PLAIN

Υλικά:

Ζύμη Κρημ Κέικ

Crème Cake Base Plain DAWN	1.000 γρ.
Αυγά	350 γρ.
Λάδι	300 γρ.
Νερό	225 γρ.



Ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τα αυγά, το λάδι και το νερό και στη συνέχεια προσθέτουμε το Crème Cake Base Plain. Αναμειγνύουμε με το φτερό για 1 λεπτό στην 1^η ταχύτητα και έπειτα για 4 λεπτά στη 2^η ταχύτητα.

Γεμίζουμε παραλληλόγραμμες φόρμες κέικ 180 x 80 x 55 χιλ. **Optima Terakota SILUETT** με 450 γρ. ζύμης.

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Ταμπανωτός φούρνος: 170 - 180°C, Αερόθερμος φούρνος: 165°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.