



Préparation: Red Velvet Cake

Préchauffer le four à 175 °C (four à convection 160 °C). Les ingrédients doivent être à température ambiante. Mettez le mélange, l'eau, les œufs et l'huile végétale dans un bol. Mélanger pendant 6 à 8 minutes pour obtenir une pâte légère. Versez la pâte dans un plat de cuisson graissé (rempli de 1/2 à 2/3) et faites cuire le gâteau au four. Convient également pour les cupcakes (env. 20 cupcakes avec 500 g de recette de mélange), temps de cuisson env. 20 minutes à 175 °C (four à convection 160 °C).

Zubereitung: Red Velvet Cake

Den Backofen auf 175 °C vorheizen (Heißluftofen 160 °C). Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Mischung, Wasser, Eier und Pflanzenöl in eine Schüssel geben. Mischen Sie für 6-8 Minuten zu einem leichten Teig. Gießen Sie den Teig in eine gefettete Backform (1/2 bis 2/3 voll) und backen Sie den Kuchen im Ofen. Auch für Cupcakes geeignet (ca. 20 Cupcakes mit 500 g Mixrezept), Backzeit ca. 20 Minuten bei 175 °C (Heißluftofen 160 °C).

Preparación: Red Velvet

Precalentar el horno a 175 °C (horno de convección 160 °C). Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Poner la mezcla, el agua, los huevos y el aceite vegetal en un bol. Mezclar durante 6-8 minutos hasta conseguir una masa ligera. Verter la masa en un molde engrasado (de 1/2 a 2/3 de su capacidad) y cocer el pastel en el horno. También es apto para cupcakes (aprox. 20 cupcakes con 500 g de receta de mezcla), tiempo de cocción aprox. 20 minutos a 175 °C (horno de convección 160 °C).

Preparazione: Red Velvet Cake

Preriscaldare il forno a 175 °C (forno ventilato 160 °C). Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Metti la miscela, l'acqua, le uova e l'olio vegetale in una ciotola. Mescolare per 6-8 minuti fino a ottenere una pastella leggera. Versare la pastella in una teglia unta (piena da 1/2 a 2/3) e cuocere la torta in forno. Adatto anche per cupcakes (ca. 20 cupcakes con ricetta mix da 500 g), tempo di cottura ca. 20 minuti a 175 °C (forno ventilato 160 °C).

SKU: F10565 (1 kg), F10835 (4 kg)

