



Préparation: Gâteau Victoria

Utilisez 250 g de préparation, 4,5 œufs (225 g) et 125 g de beurre pour ce gâteau. Les ingrédients doivent être à température ambiante. Préchauffez le four à 190°C (four à convection 170°C). Mettez le mélange et les œufs dans un bol. Placez un fouet sur votre batteur et mélangez à vitesse élevée pendant 8 minutes. Faites fondre le beurre dans une poêle sur la cuisinière. Ajoutez le beurre fondu en trois portions à la pâte dans le batteur, en vous assurant que le beurre est complètement incorporé avant d'ajouter la portion suivante. Mélangez la pâte à vitesse moyenne

Zubereitung: Victoria Biskuitkuchen

Verwenden Sie für diesen Kuchen 250 g Mischung, 4,5 Eier (225 g) und 125 g Butter. Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Den Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen. Mischung und Eier in eine Schüssel geben. Setzen Sie einen Schneebesen auf Ihren Mixer und mixen Sie 8 Minuten lang auf hoher Geschwindigkeit. Die Butter in einer Pfanne auf dem Herd schmelzen. Fügen Sie die geschmolzene Butter in drei Portionen zum Teig im Mixer hinzu und stellen Sie sicher, dass die Butter vollständig eingearbeitet ist, bevor Sie die nächste Portion hinzufügen. Mischen Sie den Teig auf mittlerer Geschwindigkeit für 2 Minuten. Eine Backform (Ø 20 cm) mit FunCakes Bake Release Spray einfetten. Den Kuchen im Ofen ca. 35 Minuten backen.

Preparación: Victoria Sponge Cake

Utilice 250 g de mezcla, 4,5 huevos (225 g) y 125 g de mantequilla para este pastel. Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 190°C (horno de convección 170°C). Poner la mezcla y los huevos en un bol. Poner un batidor en la batidora y batir a velocidad alta durante 8 minutos. Derretir la mantequilla en una sartén al fuego. Añada la mantequilla derretida en tres porciones a la masa en la batidora, asegurándose de que la mantequilla se incorpora completamente antes de añadir la siguiente porción. Mezclar la masa a velocidad media durante 2 minutos. Engrasar un molde (Ø 20 cm) con FunCakes Bake Release Spray. Hornee el pastel en el horno durante unos 35 minutos.

Preparazione: Pan di Spagna Victoria

Per questa torta utilizzare 250 g di impasto, 4,5 uova (225 g) e 125 g di burro. Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 190°C (forno ventilato 170°C). Mettere il composto e le uova in una ciotola. Mettere una frusta sul mixer e frullare ad alta velocità per 8 minuti. Sciogliere il burro in una padella sul fuoco. Aggiungere il burro fuso in tre porzioni alla pastella nel mixer, assicurandosi che il burro sia completamente incorporato prima di aggiungere la porzione successiva. Mescolare l'impasto a velocità media per 2 minuti. Ungete una teglia (Ø 20 cm) con FunCakes Bake Release Spray. Cuocere la torta in forno per ca. 35 minuti.

SKU: F10225 (500 g)

