



Préparation: Gâteau aux amandes

Pour ce gâteau, utilisez 400 g de préparation, 4 œufs (200 g) et 240 g de beurre. Les ingrédients doivent être à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C (four à convection 160°C). Mettez le mélange, les œufs et le beurre dans un bol. Mettez un batteur (plat) sur votre mixeur. Mélangez à faible vitesse pendant 3 à 4 minutes pour obtenir une pâte lisse. Graissez un moule à gâteau de 25 cm avec le Spray de graissage-démoulant FunCakes. Remplissez le moule avec la pâte. Faites cuire le gâteau au four pendant environ 60-70 minutes. Retirez le gâteau du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille à gâteau.

Zubereitung: Mandelkuchen

Für diesen Kuchen 400 g Mischung, 4 Eier (200 g) und 240 g Butter verwenden. Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Mischung, Eier und Butter in eine Schüssel geben. Nutzen Sie einen (flachen) Rührbesen für Ihren Mixer. 3-4 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verrühren. Eine 25 cm Kuchenform mit FunCakes Bake Release Spray einfetten. Füllen Sie die Backform mit dem Teig. Den Kuchen im Ofen ca. 60-70 Minuten backen. Den Kuchen direkt nach dem Backen aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Preparación: Tarta de Almendras

Para esta tarta utilice 400 g de mezcla, 4 huevos (200 g) y 240 g de mantequilla. Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Poner la mezcla, los huevos y la mantequilla en un bol. Poner un batidor (plano) en la batidora. Mezclar a baja velocidad durante 3-4 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Engrasa un molde de 25 cm con FunCakes Bake Release Spray. Llena el molde con la masa. Hornea el pastel durante unos 60-70 minutos. Saca el pastel del molde inmediatamente después de hornearlo y déjalo enfriar sobre una rejilla para pasteles.

Preparazione: Torta Di Mandorle

Per questa torta utilizzare 400 g di impasto, 4 uova (200 g) e 240 g di burro. Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 180°C (forno ventilato 160°C). Mettere il composto, le uova e il burro in una ciotola. Metti una frusta (piatta) sul tuo mixer. Impastare a bassa velocità per 3-4 minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Ungete una tortiera da 25 cm con FunCakes Bake Release Spray. Riempite la teglia con l'impasto. Cuocere la torta in forno per ca. 60-70 minuti. Sfnare la torta dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarla raffreddare su una griglia per dolci.

SKU: F10220 (400 g)

