



mel-compagniet

# Fransk Frangipane kage



## Recept:

1,000 g Dawn frangipane  
0,300 g Smør  
0,270 g Vand  
0,250 g Æg

## Fremgangsmåde:

Rør smøret blødt, bland Frangipane, vand og æg.  
Tilsæt den rørte smør og rør 1 minut langsom derefter 1 minut i mellem hastighed med spartel.

85 g linsedej til 16 cm ring i Ø, 100 g topfil hindbær, 375 g frangipane masse.

170 g linsedej til 24 cm ring i Ø, 200 g topfil hindbær, 750 g frangipane masse.

Linsedejen udstikkes, topfil hindbær sprøjtes på, 1,5 cm. fra ringens kant, frangipane massen sprøjtes på og mandelflagerne drysses ovenpå.

Bagetemp.: 195°C – bagetid 35 min. kagen afkøles og drysses med flormelis.