



Cake Factory

DE

RU

NO

FI

DA

SV



Tefal®



Cake Factory

Dessert

Weißer Schokoladenkuchen	P.3	Cœurs coulants mit Beerenobst	P.5
Brownie mit Walnüssen	P.4	Cœurs coulants mit Schokolade	P.6
Cupcakes für Chocoholics	P.4	Mango-Haselnuss-Riegel.....	P.6
Tiramisu-Cupcakes	P.5		

Zwischenmahlzeit

Marmorkuchen mit Vanille		Muffins mit Schokostücken	P.10
und Schokolade	P.7	Cupcakes mit Spekulatius®	P.10
Apfelkuchen	P.8	Mini-Lebkuchen.....	P.11
Biskuitkuchen mit Marmelade	P.8	Meringu'kado.....	P.11
Tarte Tatin	P.9		
Joghurt-Kuchen	P.9		

Tea Time

Blaubeer-Muffins.....	P.12	Zitronenkuchen mit Mohn	P.14
Karotten-Muffins	P.13	Mandelbiskuit.....	P.15
Gugelhupf.....	P.13	Baisers natur.....	P.15
Himbeerkuchen.....	P.14		



Zubereitungszeit	Backzeit	Schwierigkeitsgrad	Programm
------------------	----------	--------------------	----------



Schwierigkeitsstufen Die Programme

Sehr einfach

Einfach

Relativ schwierig

Schwierig

Manuelles Programm

Große Kuchen

Portionskuchen

Cœurs coulants

Baisers

Schokolade schmelzen

*Programm erfordert den Gebrauch einer passenden Form, bitte lesen Sie diesbezüglich die Bedienungsanleitung.



Dessert



Weißer Schokoladenkuchen



15 min.



30 min.



Zutaten

100 g weiße Koch-
und Backschokolade
40 g Butter
50 g Quark
40 g Zucker

2 Eier
25 g Mehl
40 g Preiselbeeren

Rezept

- Butter und weiße Schokolade mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen* Melt in einer geeigneten Backform 9 Minuten schmelzen lassen. Den Quark dazugeben.
- In einer Schüssel Eier und Zucker mit dem Mixer vermengen.
- Die Schokoladenmasse hinzugeben.
- Mehl unterheben und alles gut verrühren.
- Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Dann die Masse hineingießen.
- Die Preiselbeeren oben auf die Mischung geben und die Form in die Cake Factory setzen.
- Das Programm *P1-Probier Kuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
- Vor dem Ausformen 3 Minuten stehen lassen.

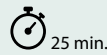


Sie können Preiselbeeren
durch Himbeeren oder
Johannisbeeren ersetzen.





Brownie mit Walnüssen



Zutaten

- 2 Eier und 1 Eigelb
- 200 g dunkle Koch- und Backschokolade
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Walnüsse

Rezept

- Butter und Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
- In einer Schüssel Eier und Zucker mit vermenen und dann das Mehl hinzugeben.
- Die Schokolade unter die Masse rühren, bis sie glatt ist.
- Die gehackten Walnüsse dazugeben und umrühren.
- Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
- Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
- Vor dem Ausformen 10 bis 15 Minuten stehen lassen.



Sie können die Walnüsse auch durch Pekannüsse ersetzen.



Cupcakes für Chocoholics



Zutaten

- 20 cl flüssige Sahne
- 100 g dunkle Koch- und Backschokolade

- 90 g dunkle Koch- und Backschokolade
- 60 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 60 g Schokotropfen

- 70 g Butter
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 6 cl Milch
- 2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

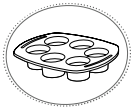
- Butter und 90 g Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
- In der Zwischenzeit das Mehl, das Backpulver und die Schokostückchen in eine kleine Schüssel geben.
- In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen und die geschmolzene Schokoladenbuttermischung dazugeben.
- Den Inhalt der beiden Schüsseln vermengen und die Milch unterrühren.
- Gleichmäßig auf die 6 Formen verteilen.
- In die Cake Factory schieben und Programm *P2-Pottionskuchen*, 20 Minuten lang laufen lassen.
- Einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.

Guss


- Restliche Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 11 Minuten schmelzen lassen. Die Form herausnehmen und sie an einen kühlen Ort stellen.
- In einer Schüssel die Schlagsahne aufschlagen und nach und nach den Puderzucker dazugeben.
- Die Schokolade nach und nach über die Schlagsahne gießen und dabei verquirlen.
- Schokoladenschlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben und jeden Cupcake dekorieren.
- Bis zum Servieren kühl aufbewahren.




Verwenden Sie Qualitätsschokolade mit einem Kakaanteil zwischen 50 und 60 %.



Tiramisu-Cupcakes

 30 min. + 30 min.
au frigidaire

 35 min.



Zutaten

100 g Mehl
5 g Backpulver
2 Eiweiß
80 g Zucker

80 g Butter
5 cl Milch
15 cl flüssige Sahne
150 g Mascarpone

2 Esslöffel Puderzucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
15 cl Espresso

Rezept

Kuchen

1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermengen.
2. Das Eiweiß unter Zugabe von einer Prise Salz steif schlagen und das Mehl vorsichtig unterrühren.
3. Butter mit dem Programm **P5-Schokolade** schmelzen für 3 Minuten schmelzen, dann in die Masse geben. Zum Schluss die Milch dazugeben und verrühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm **P2-Portionskuchen**, 35 Minuten lang laufen lassen.
6. Nicht ausformen. Etwa 5 cl Kaffee auf jeden Cupcake gießen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Guss


7. Schlagsahne aufschlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanille hinzufügen.
8. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben.
9. Cupcakes mit Mascarpone-Mousse dekorieren. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



Dekorieren Sie Cupcakes erst in letzter Minute, dann erzielen Sie die besten Ergebnisse!



Cœurs coulants mit Beerenobst

 12 min. + 4 Stunden
im Gefrierschrank

 30 min.



Zutaten

3 Eier
180 g weiße Koch- und Backschokolade
70 g Butter

30 g Zucker
90 g Mehl
75 g Beerenobst-Püree

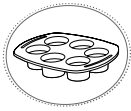
Rezept

1. Eiswürfelschale mit Beerenobst-Püree befüllen, um die Füllung der Kuchen herzustellen.
2. Mindestens 4 Stunden im Gefrierfach stehen lassen.
3. Butter und Schokolade mit dem Programm **P5-Schokolade** schmelzen für 9 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer Schüssel Eier und Zucker vermengen.
5. Die Schokolade unter die Masse rühren.
6. Mehl zugeben und verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen.
8. Die Beerenobst-Füllung in die Mitte jedes Kuchens geben und leicht andrücken, damit sie mit dem Teig bedeckt ist. Die Formen in die Cake Factory stellen.
9. Das Programm **P3-Cœurs coulants**, 22 Minuten lang laufen lassen.
10. Lauwarm ausformen.

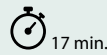


Bereiten Sie Ihre Beerenobst-Füllung am Vortag vor, um Zeit zu sparen.





Cœurs coulants mit Schokolade



Zutaten

3 Eier
180 g dunkle Koch-
und Backschokolade
150 g Butter

75 g Zucker
45 g Mehl

Rezept

1. Butter und Schokolade mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel Zucker, Mehl und Eier vermengen.
3. Die Schokolade unter die Masse rühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P3-Cœurs coulants*, 17 Minuten lang laufen lassen.
6. Vor dem Ausformen 10 Minuten stehen lassen.



Hierzu passt sehr gut Vanillesoße.



Mango Haselnuss Riegel



Zutaten

145g Haferflocken
90g getrocknete Mango
2 EL Honig

180g gemahlene Haselnüsse
180ml Apfelsaft
3 EL geriebene dunkle Schokolade

Rezept

Kuchen

1. Haferflocken sehr fein hacken, dass sie wie Mehl sind.
2. Mango ebenfalls in einem Mixer zu sehr kleinen Stücken zerkleinern.
3. Nun alle Zutaten bis auf die Schokolade miteinander vermischen und mit den Händen sehr gut durcharbeiten.
4. Schneiden Sie sich ein Stück Karton auf die Größe der Minikuchen-Mulden zurecht und verkleiden Sie es mit etwas Alufolie oder Frischhaltefolie. Teilen Sie die Masse auf die 6 Formen auf und pressen Sie mit Hilfe der kleinen Papplatte die Masse zu einem wirklich kompakten „Brikett“.
5. Streuen Sie die Schokolade über die 6 Riegel und geben Sie die Form in die Cake Factory. Starten Sie das Müsli-Riegel-Programm.
6. Am Ende des Programm die Müsli-Riegel erst im Kühlschrank auskühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form nehmen und dann am besten noch einmal schräg teilen, damit die einzelnen Riegel nicht zu groß werden.



Verwenden Sie Qualitätsschokolade mit einem Kakaanteil zwischen 50 und 60 %.



Zwischenmahlzeit



Marmorkuchen mit Vanille und Schokolade



15 min.



45 min.



Zutaten

4 Eier
120 g Puderzucker
120 g Puderzucker
150 g weiche Butter
10 cl Milch (100 g)

230 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver (5 g)
1 Teelöffel Vanilleextrakt (10 g)
2 Teelöffel Kakaopulver

Rezept

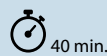
1. Eigelb und Eiweiß in zwei separate Schüsseln trennen.
2. Eigelb und Zucker verquirlen, bis die Masse weiß wird.
3. Butter mit dem Programm *P5-Schokolade* schmelzen für 2 Minuten schmelzen, dann unter Rühren in die Masse geben.
4. Milch, Mehl und Backpulver nacheinander einrühren und gut verquirlen.
5. Das Eiweiß steif schlagen.
6. Das Eiweiß in 3 Schritten der Masse hinzufügen.
7. Die Masse in 2 Teile aufteilen: dem einen Vanilleextrakt und dem anderen Kakaopulver hinzufügen.
8. Die beiden Massen in der Form verteilen, dabei mehrmals abwechselnd schichten.
9. In die Cake Factory schieben und Programm *P1-Große Kuchen*, 45 Minuten lang laufen lassen.
10. Vor dem Ausformen 5 Minuten abkühlen lassen.



Sie können die Vanille auch durch Zimt oder Kaffee ersetzen!



Apfelkuchen



Zutaten

170 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
3 Eier
120 g Zucker

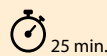
70 g Butter
10 cl flüssige Sahne
2 Äpfel

Rezept

- Butter mit dem Programm *P1-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
- Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
- Die Butter und dann die Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.
- Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren, dann die Äpfel dazugeben.
- Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
- Das Programm *P1-Große Kuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
- Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Biskuitkuchen mit Marmelade



Zutaten

4 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
100 g Marmelade

Rezept

- Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermengen.
- Mit einem Mixer das Eiweiß steif schlagen.
- Wenn der Eischnee fest ist, Zucker, Eigelb und Mehl hinzufügen.
- Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
- Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
- Den Biskuitkuchen horizontal halbieren, dann beide Teile großzügig mit Marmelade bestreichen.
- Eine Hälfte über die andere falten.



Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, damit sich der Eischnee einfacher steif schlagen lässt.



Tarte Tatin



15 min.



40 min.



Zutaten

1 Blätterteig
250 g Zucker

25 g Butter
6 Äpfel

Rezept

1. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Wenn die Masse braun wird, die Butter dazugeben.
3. Den Karamell in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
4. Die Äpfel schälen und vierteln, gleichmäßig auf dem Karamell verteilen.
5. Die Masse mit Blätterteig abdecken und die Form in die Cake Factory stellen.
6. Das manuelle Programm für 40 Minuten bei 180 °C laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten auf einem Teller stehen lassen.



Mit Crème fraîche oder einer Kugel Vanilleeis servieren.



Joghurt-Kuchen



11 min.



35 min.



Zutaten

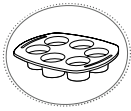
2 Eier
210 g Zucker
260 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

1 Naturjoghurt
2 Zitronen
7cl Rapsöl

Rezept

1. In einer Schüssel Zucker, Eier und Salz verrühren.
2. Naturjoghurt und Rapsöl zugeben.
3. In zwei Schritten das zuvor mit dem Backpulver vermengte Mehl unterrühren.
4. Die Schale von 2 Zitronen in die Masse geben.
5. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
6. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten stehen lassen.





Muffins mit Schokostücken



Zutaten

1 Ei
110 g Zucker
60 g Butter
140 g Mehl

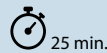
1 Päckchen Backpulver
6 cl Milch
5 g Salz
70 g Schokotropfen

Rezept

- Butter mit dem Programm *P2-Schokolade schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
- In einer Schüssel Butter und Zucker verrühren und Ei und Salz unterrühren.
- Mehl und Backpulver nach und nach zugeben, dann Milch und Schokotropfen unterrühren.
- Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
- Das Programm *P2-Portionsbuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
- Stehen lassen und dann ausformen.



Cupcakes mit Spekulatius®



Zutaten

200 g Spekulatius®
23 cl flüssige Sahne
1 Teelöffel Honig
1 ½ Teelöffel Zimt

125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier
100 g Zucker

55 g neutrales Speiseöl
75 g Naturjoghurt
80 g Mascarpone
2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

- In einer Schüssel das Mehl, einen Teelöffel Zimt und das Backpulver mischen.
- In einer zweiten Schüssel die Eier und den Zucker verrühren, bis die Masse weiß wird und leicht schaumig wird. Joghurt und Öl hinzugeben.
- Beide Massen miteinander vermengen.
- Die Masse gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
- Das Programm *P2-Portionsbuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
- Die Muffins einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.
- Mit einem kleinen Löffel ein Loch in die Oberseite jedes Muffins machen. Mit der selbstgemachten Spekulatius®-Masse garnieren.

Guss

- Die restliche Schlagsahne steif schlagen.
- Mascarpone, Puderzucker und 50 g selbstgemachte Spekulatius®-Paste hinzugeben. In einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben.
- Muffins dekorieren.

Spekulatius®-Füllung

- Die Spekulatius®-Kekse, Honig, einen halben Teelöffel Zimt und 6 cl flüssige Sahne verrühren.



Damit Ihre selbstgemachte Spekulatius®-Masse weniger gehaltvoll ist, können Sie die flüssige Sahne durch 4 cl ungesüßte Kondensmilch ersetzen.



Mini-Lebkuchen



Zutaten

160 g Mehl
 ½ Teelöffel Backpulver
 1 Teelöffel Gewürze (Zimt, Vanille, Ingwer, Muskatnuss und gemahlene Nelke)

2 Prisen Salz
 6 cl Milch
 170 g Honig
 40 g brauner Zucker
 60 g Butter

Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen.
2. In einem Topf Milch, Honig und braunen Zucker erhitzen. Die Butter in kleinen Stücken zugeben, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren verrühren.
3. Die Masse in die Schüssel geben.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
6. Die Mini-Lebkuchen ausformen und in eine Plastiktüte geben, damit sie abkühlen und die Feuchtigkeit erhalten bleibt.



Zögern Sie nicht, Ihre Mini-Lebkuchen mit etwas Orangenschale oder Mandarinschale zu würzen.



Power-Balls



Zutaten

130g Cranberries
 100g Haferflecks
 160ml roter Smoothie

50g Kokosflocken
 1-2 EL Honig

Rezept

1. Cranberries sehr, sehr fein hacken, dass eine Paste entsteht.
2. Haferflecks in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz drüberfahren, bis alle Haferflecks richtig krümelig sind.
3. Alle Zutaten dann vermischen und mit den Händen kräftig durcharbeiten.
4. Hände nass machen, aus der Masse Golfball-große Kugeln formen und diese anschließend in den Kokosflocken wälzen, dass sie wie kleine Schneebälle aussehen.
5. In den großen Einsatz geben und das Programm „Müsliriegel“ starten.



PS: Den „Teig“ vor dem Formen mal abschmecken, ob er für Sie süß genug ist. Gegebenenfalls nachsüßen.



Tea Time



Blaubeer-Muffins



15 min.



35 min.



Zutaten

110 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Ei

80 g Rohrzucker

60 g Butter

3 cl Crème fraîche

100 g Heidelbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Ei und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird. Die Sahne zugeben.
2. Butter mit dem Programm *P2-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
3. Die zerlassene Butter in die Schüssel geben, dann das Mehl und das Backpulver unterrühren.
4. Blaubeeren dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können gefrorene
Blaubeeren verwenden.



Karotten-Muffins



Zutaten

80 g Mehl
 ½ Teelöffel Backpulver
 ½ Teelöffel Zimt
 ¼ Teelöffel Ingwer
 1 Ei

1 Prise Salz
 65 g Rohrzucker
 10 cl Öl
 100 g fein geriebene Karotten
 45 g Walnuskerne, gehackt

Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt und Ingwer vermengen.
2. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und Salz verrühren, bis die Masse weiß wird. Öl zugeben.
3. Beide Massen miteinander vermengen.
4. Die Walnüsse und die geriebenen Möhren dazugeben.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Programm *P2-Portionskuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
7. Ausformen und einige Minuten abkühlen lassen.



Das in der Rezeptur angegebene Gewicht der Karotten bezieht sich auf bereits geriebenen Karotten. Denken Sie daran, eventuell etwas mehr einzuplanen.



Gugelhupf



Zutaten

1 ganzes Ei und 1 Eigelb
 60 g Zucker
 20 g Butter
 250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe
 1 Prise Salz
 60 g Rosinen
 1 Esslöffel Rum
 40 g ganze Mandeln
 120 g Milch

Rezept

1. Die Rosinen in den Rum einlegen.
2. Die Trockenhefe in eine Schüssel geben und etwas Wasser hinzugießen. Rühren, bis ein homogener Teig entsteht, und mit Mehl bedecken.
3. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Salz und Milch vermengen.
4. Beide Massen miteinander vermengen.
5. Den Teig mit einer Küchenmaschine kneten.
6. Die mit Rum getränkten Rosinen dazugeben und den Teig weiter kneten.
7. Die Masse mit Haushaltsfolie abdecken und eine Stunde lang in der Nähe einer Wärmequelle gehen lassen.
8. Die Mandeln auf den Boden der Formen geben und gleichmäßig auffüllen.
9. Eine Stunde in der Nähe einer Wärmequelle stehen lassen und die Formen in die Cake Factory stellen.
10. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen und dann ausformen.

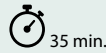


Sie können die Gugelhupfe auch mit Puderzucker bestreuen.





Himbeerkuchen



Zutaten

130 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Eier

80 g Zucker

8 cl flüssige Sahne

180 g Himbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
2. Die Sahne unter ständigem Rühren zugeben.
3. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren.
4. $\frac{2}{3}$ der Himbeeren auf dem Boden der 6 Formen verteilen. Den Teig gleichmäßig aufteilen, dann mit einigen Himbeeren bestreuen und in die Cake Factory stellen.

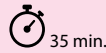
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
6. 5 Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Für noch lockere Mini-Kuchen, fügen Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natriumbicarbonat und einige Tropfen Zitronensaft hinzu.



Zitronenkuchen mit Mohn



Zutaten

80 g Butter

100 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver

1 Zitrone

2 Eier

90 g Zucker

20 g Mohn

Rezept

1. Die Schale der Zitrone reiben, dann den Saft (5 cl) ausdrücken.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Bikarbonat und Mohn mischen.
3. Butter mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen*, Schokolade schmelzen, für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Zitronenschale verrühren.
5. Die Eier, dann das Mehl und die Mohnmischung dazugeben.
6. Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
8. Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
9. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können den Mohn durch Chiasamen ersetzen.





Mandelbiskuit



Zutaten

75 g Butter
80 g Puderzucker
3 Eiweiß

25 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Vanilleextrakt

Rezept

1. Das Eiweiß schaumig schlagen.
2. In einer anderen Schüssel Puderzucker, Mehl, Vanille und Mandelpulver verrühren.
3. Butter mit dem Programm *P5-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. Die geschmolzene Butter dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
7. Lauwarm ausformen.



Baisers natur



Zutaten

2 Eiweiß
50 g Zucker

50 g Puderzucker

Rezept

1. Eiweiß steif schlagen. Wenn es fest ist, den Puderzucker unter ständigem Rühren hinzufügen.
2. Den Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben, bis eine glatte, glänzende und homogene Mischung entsteht.
3. Spritzbeutel befüllen.
4. Ein Blatt Backpapier ausschneiden und es auf den Boden der Cake Factory-Form legen.
5. Baisers mit 3 bis 5 Zentimeter im Durchmesser aus dem Spritzbeutel drücken und in die Cake Factory-Form geben.
6. Das Programm *P4-Baisers*, 105 Minuten lang laufen lassen.



Je nach Größe der Baisers kann die Garzeit verlängert werden.



Cake Factory

Десерты

Нежный кекс из белого шоколада и клубквы P.17	Капкейки «Тирамису» P.19
Ореховые брауни P.18	Шоколадный фондан с лесными ягодами P.19
Капкейки «Шокоголик» P.18	Шоколадный фондан P.20

Полдник

Ванильно-шоколадный мраморный кекс P.21	Маффины с шоколадной крошкой P.24
Яблочный кекс P.22	Капкейки «Спекулос» © P.24
Бисквит с конфитюром P.22	Мини-пряники P.25
Тарт татен P.23	Меренги «микадо» P.25
Йогуртовый кекс P.23	

Чаетимие

Капкейки «Спекулос» © P.26	Лимонный кекс с маком P.28
Морковные маффины P.27	Миндальные финансье P.29
Эльзасская бриошь Куглоф P.27	Меренги P.29
Малиновые кексы P.28	



Время подготовки	Время приготов- ления	Уровень сложности	Используемая программа
-----------------------------	--------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

Уровни

- Очень просто**
- Просто**
- Достаточно
сложно**
- Сложно**

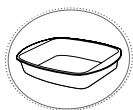
Используемая программа

- Ручная программа**
 - Большие
кексы**
 - Порционные
кексы**
 - Шоколадный
фондан**
 - Меренг**
 - Растапливание
шоколада**
- *Для программы 5
требуется форма
соответствующего
размера. См.
руководство.





Десерты



Нежный кекс из белого шоколада и клюквы



15
минут



30
минут



Список ингредиентов

100 г белого кондитерского
шоколада
40 г сливочного масла
50 г творога/сливочного сыра
40 г сахара

2 яйца
25 г муки
40 г клюквы

Рецепт

- Используя программу **P5** «**Растапливание шоколада**» в течение 9 минут, растопите сливочное масло и белый шоколад в форме подходящего размера. Добавьте творог.
- В миске смешайте с помощью миксера яйца и сахар.
- Добавьте шоколадную смесь.
- Всыпьте муку и смешайте всю массу.
- Смажьте форму сливочным маслом, присыпьте ее мукой и влейте в нее получившуюся массу.
- Посыпьте сверху ягодами клюквы и поместите форму в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1** «**Большие кексы**» на 30 минут.
- Дайте выпечке постоять в течение 3 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Вместо клюквы можно
использовать малину
или смородину.





Ореховые брауни



Список ингредиентов

2 яйца и 1 яичный желток
200 г темного кондитерского
шоколада
100 г сливочного масла

100 г сахара
75 г муки
75 г грецких орехов

Рецепт

- Используя программу **P5** **в течение** 13 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
- В миске смешайте яйца и сахар и добавьте муку.
- Вместайте шоколад до образования однородной массы.
- Добавьте предварительно измельченные орехи.
- Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 25 минут.
- Дайте выпечке постоять в течение 10-15 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Полезные
советы

Вместо грецкого ореха
можно использовать
орех-пекан.



Капкейки «Шокоголик»



Список ингредиентов

200 мл жидких сливок
190 г темного
кондитерского шоколада
60 г муки

1/2 чайной ложки
разрыхлителя для теста
60 г шоколадной крошки
70 г сливочного масла
1 яйцо

60 г сахара
60 мл молока
2 столовые ложки
сахарной пудры для
глазирования

Рецепт

КЕКС

- Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите сливочное масло и 90 г шоколада.
- В это время смешайте в миске муку, разрыхлитель для теста и шоколадную крошку.
- В другой миске взбейте яйца с сахаром и влейте туда расплавленную смесь сливочного масла и шоколада.
- Соедините обе смеси в одной миске и добавьте молоко.
- Равномерно распределите массу по 6 формам.
- Поместите форму в устройство Cake Factory и запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 20 минут.
- Дайте выпечке постоять несколько минут, перед тем как вынимать ее из формы.

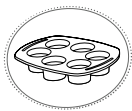
ГЛАЗУРЬ

- Используя программу **P5** в течение 5 минут, растопите оставшийся шоколад. Выньте форму и поместите в прохладное место.
- В миске взбейте сливки до густой пены и постепенно всыпьте сахарную пудру.
- Постепенно влейте шоколад во взбитые сливки, не прекращая взбивание.
- Поместите смесь сливок и шоколада в кулинарный мешок и украсьте каждый капкейк.
- Поместите выпечку в прохладное место до момента подачи.



Полезные
советы

Выбирайте качественный шоколад с
содержанием какао от 50 до 60%.



Капкейки «Тирамису»



Список ингредиентов

100 г муки
5 г разрыхлителя для теста
2 яичных белка
80 г сахара
80 г растопленного сливочного масла
50 мл молока
150 мл жидких сливок

150 г сыра маскарпоне
2 столовые ложки сахарной пудры для глазурирования
1 чайная ложка ванильного экстракта
150 мл кофе эспрессо
Какао-порошок для украшения

Рецепт

КЕКС

1. В миске смешайте муку, сахар и разрыхлитель для теста.
2. Взбейте яичные белки до густой пены с добавлением щепотки соли. Затем аккуратно введите муку.
3. Используя программу **P5** в течение 3 минут, растопите сливочное масло и влейте его в смесь. Добавьте в смесь молоко и перемешайте.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P2** «Порционные кексы» на 35 минут.
6. Не вынимая форму, налейте около 50 мл кофе на каждый капкейк. Поместите выпечку в холодильник минимум на 30 минут.

ГЛАЗУРЬ

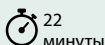
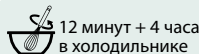
7. Взбейте сливки до густой пены, добавьте маскарпоне, сахарную пудру и ваниль.
8. Поместите смесь в кулинарный мешок.
9. Украсьте капкейки кремом из маскарпоне. Поместите выпечку в прохладное место до момента подачи.
10. Посыпьте какао-порошком в момент подачи.



Для наилучшего результата украшайте капкейки в самый последний момент перед подачей!



Шоколадный фондан с лесными ягодами



Список ингредиентов

3 яйца
180 г белого кондитерского шоколада
70 г сливочного масла

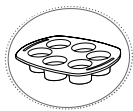
30 г сахара
90 г муки
75 г лесных ягод

Рецепт

1. Наполните форму для льда соусом из лесных ягод для подготовки начинки кекса.
2. Поставьте форму в холодильник не менее чем на 4 часа.
3. Используя программу **P5** в течение 9 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
4. В миске смешайте яйца и сахар.
5. Добавьте в смесь шоколад.
6. Добавьте муку и перемешайте.
7. Равномерно распределите тесто по формам.
9. Поместите начинку из ягод в середину каждого кекса и аккуратно закройте сверху тестом. Разместите формы в устройстве Cake Factory.
10. Запустите программу **P3** «Шоколадный фондан» на 22 минуты.
11. Вынимайте выпечку из формы в теплом виде.



В целях экономии времени подготавливайте начинку из ягод заранее.



Шоколадный фондан



Список ингредиентов

3 яйца
180 г темного кондитерского шоколада

150 г сливочного масла
75 г сахара
45 г муки



Блюдо можно подавать с заварным кремом.

Рецепт

1. Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
2. Смешайте в миске сахар, муку и яйца.
3. Добавьте в смесь шоколад.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P3 «Шоколадный фондан»** на 17 минут.
6. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как вынимать ее из формы.





Полдник



Ванильно-шоколадный мраморный кекс



Список ингредиентов

4 яйца
240 г сахарной пудры
150 г размягченного сливочного масла
100 мл молока (100 г)
230 г муки

½ чайной ложки разрыхлителя для теста (5 г)
1 столовая ложка ванильного экстракта (10 г)
2 чайные ложки кокосовой стружки

Рецепт

1. Отделите белки от желтков.
2. Взбейте желтки с сахаром до получения белого цвета.
3. Используя программу **P5** в течение 2 минут, растопите сливочное масло и влейте его в смесь, помешивая ее.
4. Добавьте по порядку молоко, муку и разрыхлитель для теста, тщательно размешивая.
5. Взбейте яичные белки до густой пены.
6. В 3 приема добавьте белки в смесь.
7. Разделите смесь на 2 части: добавьте ванильный экстракт в одну часть и кокосовую стружку — в другую.
8. Распределите массу по форме, чередуя слои разного цвета.
9. Поместите форму в устройство Cake Factory и запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 45 минут.
10. Дайте выпечке остыть в течение 5 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Sie können die Vanille auch durch Zimt oder Kaffee ersetzen!



Яблочный кекс



20 минут



40 минут



Список ингредиентов

170 г муки
1 столовая ложка
разрыхлителя для

теста
3 яйца
120 г сахара

70 г сливочного масла
100 мл жидких сливок
2 яблока

Рецепт

- Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
- Почистите яблоки и нарежьте их небольшими кубиками.
- Взбейте яйца с сахаром до белой пены.
- Добавьте сливочное масло и сливки, продолжая взбивать.
- Добавьте муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, и яблоки.
- Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 40 минут.
- Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Бисквит с конфитюром



15 минут



25 минут



Список ингредиентов

4 яйца
125 г сахара
125 г муки

(11 г) 1 пакетик разрыхлителя
для теста
100 г конфитюра

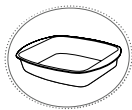
Рецепт

- В чаше смешайте разрыхлитель и муку.
- Взбейте миксером яичные белки до плотной пены.
- После образования плотной пены добавьте сахар, яичные желтки и муку.
- Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 25 минут.
- Разрежьте бисквит на две части и обильно смажьте каждую из них конфитюром.
- Сложите коржи друг на друга.



Полезные
советы

Чтобы белки было легче
взбить до плотной пены,
добавьте туда щепотку соли.



Тарт татен



15 минут



40 минут



Список ингредиентов

Слоеное тесто
250 г сахара

25 г сливочного масла
6 яблок

Рецепт

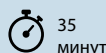
1. Разогрейте в кастрюле воду с сахаром и доведите до кипения.
2. Когда смесь станет более темной, добавьте сливочное масло.
3. Налейте карамель в формы, тщательно распределяя ее по поверхности.
4. Почистите яблоки и нарежьте их на четверти. Равномерно распределите яблоки в карамели.
5. Накройте сверху слоеным тестом и поместите форму в устройство Cake Factory.
6. Запустите ручную программу на 40 минут при 180 °С.
7. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как переложить ее на тарелку.



Йогуртовый кекс



11 минут



35 минут



Список ингредиентов

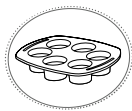
2 яйца
210 г сахара
260 г муки
(11 г) 1 пакетик разрыхлителя для теста

(125 г) 1 упаковка натурального йогурта
2 лимона
70 мл рапсового масла

Рецепт

1. В миске смешайте сахар, яйца и соль.
2. Добавьте натуральный йогурт и рапсовое масло.
3. Добавьте в 2 приема муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Добавьте в смесь цедру двух лимонов.
5. Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 35 минут.
7. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как вынимать ее из формы.





Маффины с шоколадной крошкой



Список ингредиентов

1 яйцо
110 г сахара
60 г сливочного масла
140 г муки

(11 г) 1 пакетик
разрыхлителя для теста
60 мл молока
5 г соли
70 г шоколадной крошки

Рецепт

- Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
- В миске смешайте сливочное масло и сахар и добавьте яйцо и соль.
- Постепенно добавьте муку и разрыхлитель, а затем молоко и шоколадную крошку.
- Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
- Дайте выпечке постоять, перед тем как вынимать ее из формы.



Капкейки «Спекулос»[®]



Список ингредиентов

200 г печенья «Спекулос»[®]
230 мл жидких сливок
1 чайная ложка меда
1,5 чайных ложки корицы
125 г муки

1 чайная ложка
разрыхлителя для теста
2 яйца
100 г сахара
55 г нейтрального масла

75 г натурального йогурта
80 г сыра маскарпоне
2 столовые ложки сахарной
пудры для глазирования

Рецепт

КЕКС

- В миске смешайте муку, чайную ложку корицы и разрыхлитель.
- В другой миске взбейте яйца с сахаром до белой пены. Добавьте йогурт и масло.
- Соедините обе смеси.
- Равномерно разлейте смесь по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 25 минут.
- Дайте капкейкам постоять несколько минут, перед тем как вынимать их из формы.

- Сделайте углубление в каждом капкейке с помощью маленькой ложечки. Поместите внутрь начинку из печенья.

Глазурь

- Взбейте оставшиеся сливки до плотной пены.
- Добавьте маскарпоне, сахарную пудру и 50 г печенья «Спекулос»[®]. Поместите смесь в кулинарный мешок.
- Украсьте капкейки.



Начинка «Спекулос»[®]

- Смешайте печенье «Спекулос», мед, половину чайной ложки корицы и 60 мл жидких сливок.



Чтобы сделать печенье «Спекулос»[®] более легким, жидкие сливки можно заменить 40 мл сгущенного молока без сахара.



Мини-пряники



Список ингредиентов

160 г муки
½ чайной ложки
разрыхлителя для
теста
1 чайная ложка

пряностей (смесь
из корицы, ванили,
имбиря, мускатного
ореха и молотой
корицы)

2 щепотки соли
60 мл молока
170 г меда
40 г сахара-сырца
60 г сливочного масла

Рецепт

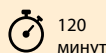
1. В миске смешайте муку, разрыхлитель, пряности и соль.
2. Разогрейте в кастрюле молоко, мед и сахар-сырец. Добавьте сливочное масло небольшими кусочками и, сняв с огня, перемешайте.
3. Перелейте смесь в миску.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
6. Выньте пряники из формы и поместите их в пластиковый пакет, чтобы они остыли, но сохранили влагу.



Почему бы не приготовить мини-пряники небольшим количеством цедры апельсина или мандарина?



Меренги «микадо»



Список ингредиентов

1 яичный белок
70 г сахара

100 г темного кондитерского шоколада
5 шт. песочного печенья

Рецепт

1. Взбейте белок до плотной пены и, продолжая взбивать, добавьте сахар.
2. Поместите смесь в кондитерский мешок и выдавите 10 длинных колбасок толщиной 1 см в слегка смазанную маслом форму. Поместите форму в устройство Cake Factory.
3. Запустите программу **P4 «Меренги»** на 120 минут.
4. Аккуратно выньте меренги и оставьте их остывать.
5. В это время раскрошите в миске песочное печенье.
6. Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите шоколад.
7. Аккуратно покройте 4/5 длины меренг шоколадом и посыпьте крошкой песочного печенья. Разместите меренги на покрытой пергаментом тарелке.
8. Поместите на 10 минут в холодильник.

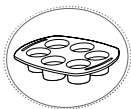


Для покрытия меренг шоколадом используйте маленькую кисточку.





Чашепитие



Маффины с черникой



Список ингредиентов

110 г муки
1 чайная ложка
разрыхлителя для

теста
1 яйцо
80 г сахара-сырца

60 г сливочного масла
30 мл жирных сливок
100 г черники

Рецепт

1. Взбейте яйцо с сахаром до белой пены. Добавьте сливки.
2. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
3. Добавьте расплавленное сливочное масло и муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Добавьте чернику и перемешайте.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
7. Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Допускается использовать замороженную чернику.



Морковные маффины



Список ингредиентов

80 г муки	¼ чайной ложки имбиря	масла
½ чайной ложки разрыхлителя для теста	1 яйцо	100 г мелко натертой моркови
½ чайной ложки корицы	1 щепотка соли	45 г измельченных грецких орехов
	65 г сахара-сырца	
	100 мл растительного	

Рецепт

1. В миске смешайте муку, разрыхлитель, корицу и имбирь.
2. В другой миске взбейте яйцо, сахар и соль до образования смеси белого цвета. Добавьте растительное масло.
3. Соедините обе смеси.
4. Добавьте орехи и тертую морковь.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите его в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 40 минут.
7. Выньте выпечку из формы и оставьте ее остывать на несколько минут.



В рецепте указана масса натертой моркови. Не забудьте, что целой моркови нужно взять немного больше.



Эльзасская бриошь Куглоф



Список ингредиентов

1 яйцо и
1 яичный желток
60 г сахара
20 г сливочного масла
250 г муки
(4 г) 1 пакетик сухих дрожжей

1 щепотка соли
60 г изюма
1 столовая ложка рома
40 г цельного миндаля
120 г молока

Рецепт

1. Размочите изюм в роме.
2. В миске смешайте сухие дрожжи с небольшим количеством воды. Размешайте до получения однородной массы и только затем добавьте муку.
3. В другой миске смешайте яйца, сахар, соль и молоко.
4. Соедините обе смеси.
5. Замесите тесто с помощью миксера.
6. Добавьте изюм, размоченный в роме, продолжая перемешивание.
7. Накройте смесь пленкой и оставьте на один час в тепле.
8. На дно форм уложите миндаль и равномерно наполните их смесью.
9. Дайте смеси постоять в течение часа в тепле, а затем поместите форму в устройство Cake Factory.
10. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут, после чего выньте кексы из формы.



Посыпьте выпечку сахарной пудрой.





Малиновые кексы



Список ингредиентов

130 г муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
2 яйца

80 г сахара
80 мл жидких сливок
180 г малины

Рецепт

1. Взбейте яйца с сахаром до белой пены.
2. Добавьте сливки, продолжая взбивать.
3. Добавьте муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Разложите 2/3 малины по 6 формам. Равномерно распределите тесто по формам, посыпьте сверху оставшейся малиной и поместите в устройство Cake Factory.

5. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
6. Дайте выпечке остыть в течение 5 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Чтобы мини-кексы были более мягкими, добавьте ½ чайной ложки питьевой соды и несколько капель лимонного сока.



Лимонный кекс с маком



Список ингредиентов

80 г сливочного масла
100 г муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
½ чайной ложки соды

1 лимон
2 яйца
90 г сахара
20 г маковых семян

Рецепт

1. Снимите с лимона цедру и выдавите сок (50 мл).
2. В миске смешайте муку, разрыхлитель, соду и мак.
3. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
3. В другой миске смешайте сливочное масло, сахар и цедру лимона.
4. Добавьте яйца и смесь муки с маком.
5. В конце добавьте лимонный сок.
6. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
7. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
10. Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Вместо мака можно использовать семена чиа.





Миндальные финансье



Список ингредиентов

75 г сливочного масла
80 г сахарной пудры для
глазирования
3 яичных белка

25 г муки
70 г молотого миндаля
1 столовая ложка
ванильного экстракта

Рецепт

1. Взбейте яичные белки.
2. В другой емкости смешайте сахарную пудру, муку, ваниль и молотый миндаль.
3. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
4. Добавьте в смесь растопленное сливочное масло и перемешайте.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
9. Вынимайте выпечку из формы в теплом виде.



Меренги



Список ингредиентов

2 яичных белка
50 г сахарной пудры

50 г сахарной пудры для
глазирования

Рецепт

1. Взбейте яичные белки до густой пены. Когда образуется густая пена, добавьте сахарную пудру, продолжая взбивать.
2. Добавьте сахарную пудру для глазирования и продолжайте взбивать до образования гладкой, однородной и блестящей массы.
3. Поместите смесь в кулинарный мешок.
4. Выложите пергаментом дно формы Cake Factory.
5. Выдавите меренги диаметром от 3 до 5 см и поместите форму в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P4 «Меренги»** на 105 минут.



В зависимости от
размера меренг время
приготовления можно
увеличить.





Cake Factory

Dessert

Kake med hvit sjokolade og tranebær	P.31	Tiramisu-cupcakes	P.33
Valnøttbrownies	P.32	Tyttebærfondant	P.34
Sjokoladecupcakes	P.32	Sjokoladefondant	P.34

Ettermiddagste

Marmorkake med vanilje og sjokolade	P.35	Muffins med sjokoladebiter	P.38
Eplekake	P.36	Cupcakes met Speculoos®	P.38
Sukkerbrød med syltetøy	P.36	Porsjonskaker med ingefær	P.39
Tarte Tatin	P.37	Mikado-marengs	P.39
Yoghurtkake	P.37		

Tetid

Blåbærmuffins	P.40	Mini-sitronkaker med valmuefrø ...	P.42
Gulrotmuffins	P.41	Financiers	P.43
Gugelhupf	P.41	Pikekys	P.43
Minikaker med bringebær	P.42		



<i>Tilberedningstid</i>	<i>Steketid</i>	<i>Vanskelighetsgrad</i>	<i>Program</i>
-------------------------	-----------------	--------------------------	----------------

Nivåer

- Veldig enkelt*
- Enkelt*
- Ganske vanskelig*
- Vanskelig*

Program

- Manuelles Programm*
- Formkaker*
- Porsjonskaker*
- Fondanter*
- Marengs*
- Sjokoladesmelting*

*Program 5 krever bruk av egnet form, se i bruke-rådboken.





Dessert



Kake med hvit sjokolade og tranebær

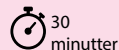
Ingredienser

100 g hvite Koch-
und Barksjokolade
40 g Butter
50 g Quark
40 g Zucker

2 Eier
25 g Mehl
40 g Preiselbeeren

Rezept

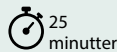
- Smelt smør og hvit sjokolade i en passende form i 9 minutter på program *P5-Sjokoladesmelting*. Tilsett kremosten.
- Pisk egg og sukker til eggedosis.
- Tilsett sjokoladeblandingen.
- Tilsett melet og bland.
- Hell røren i en smurt og strødd form.
- Topp med tranebærene og sett formen i Cake Factory.
- Stek i 30 minutter på program *P1-Fornbaker*.
- La kaken hvile i 3 minutter før du tar den ut av formen.



Tranebær kan erstattes med bringebær eller rips.



Valnøttbrownies



Ingredienser

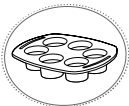
2 egg og 1 eggeplomme 100 g usaltet smør 75 g valnøtter
 200 g mørk kokesjokolade 100 g sukker
 lade 75 g mel

Fremgangsmåte

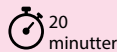
- Smelt smør og sjokolade i 13 minutter på program *P5*.
- Rør sammen egg og sukker i en bolle og tilsett deretter mel.
- Bland sjokoladen og smøret til du får en jevn røre.
- Tilsett hakkede valnøtter og rør om.
- Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.
- Stek i 25 minutter på program *P1-Formkaker*.
- La kaken avkjøle seg i 10 til 15 minutter før du tar den ut av formen.



Valnøtter kan om ønskelig erstattes med pekannøtter.



Sjokoladecupcakes



Ingredienser

0,2 dl kremfløte 1/2 teskje bakepulver 1 egg
 190 g mørk kokesjokolade 60 g små sjokoladebiter 60 g sukker
 60 g mel 70 g usaltet smør 0,6 dl melk
 2 spiseskjeer melis

Fremgangsmåte

Cupcakes

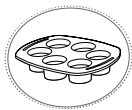
- melt smøret og 90 g sjokolade i 13 minutter på program *P5*.
- I mellomtiden har du mel, bakepulver og sjokoladebiter i en liten bolle.
- Visp sammen egg og sukker i en annen bolle og tilsett deretter smeltet smør og sjokolade.
- Rør inn de tørre ingrediensene fra den andre bollen og tilsett deretter melken.
- For del røren jevnt på de seks fordypningene.
- Sett formen i Cake Factory og stek på program *P2-Portjenskaker*, i 20 minutter.
- La kakene hvile i noen minutter før du tar dem ut av formene.

Glasur

- Smelt resten av sjokoladen i 5 minutter på program *P5*. Ta ut formen og la den avkjøle seg.
- Pisk fløten til krem og tilsett deretter melis gradvis.
- Tilsett sjokoladen gradvis og fortsett å vispe.
- Ha sjokoladekrem over i en sprøytepose med en riflet spiss og pynt kakene med krem.
- Oppbevares kjølig til servering.



Bruk sjokolade av god kvalitet, med en kakaoprosent mellom 50 og 60 %.



Tiramisu-cupcakes



30 minutter + 30 minutter Hviletid



35 minutter



Ingredienser

100 g mel
5 g bakepulver
2 eggehviter
80 g sukker

80 g smeltet usaltet smør
0,5 dl melk
1,5 dl kremfløte
150 g mascarpone

2 spiseskjeer melis
1 teskje vaniljeekstrakt
1,5 dl espressokaffe
Kakaopulver til dekorasjon

Fremgangsmåte

Cupcakes

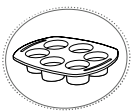
1. Bland mel, bakepulver og sukker i en bolle.
2. Pisk eggehvitene stive med en klype salt og vend eggehvitene forsiktig inn i det tørre.
3. Smelt smør i 3 minutter på program P3 og tilsett det til blandingen. Tilsett til slutt melk og rør om.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program P2-Porsjonskaker, i 35 minutter.
6. Hell ca. 0,5 dl kaffe over hver cupcake før du tar dem ut av formene. Avkjøl i fryseren i minst 30 minutter.

Glasur

7. Pisk fløten til krem og tilsett mascarpone, melis og vaniljeekstrakt.
8. Ha kremene over i en sprøytepose med riflet spiss.
9. Pynt kakene med mascarpone-moussen. Oppbevar dem kjølig frem til servering.
10. Dryss med kakaopulver før servering.



For best resultat bør cupcakes pyntes rett før servering!



Tyttebærfondant



12 minutter + 4 timer i fryseren



22 minutter



Ingredienser

3 egg
180 g hvit kokesjokolade
70 g usaltet smør

30 g sukker
90 g mel
75 g tyttebærcoulis

Fremgangsmåte

1. Fyll et isbitbrett med tyttebærcoulis for å lage kakekjernene.
2. Sett det i fryseren i minst 4 timer.
3. Smelt smør og sjokolade i 9 minutter ved på program P3.
4. Bland egg og sukker i en bolle.
5. Tilsett sjokolade og smør.
6. Tilsett melet og bland godt.
7. Fordel røren jevnt i porsjonsformene.
8. Ha i tyttebærkjernene i midten av alle kakene ved å forsiktig trykke dem ned til de dekkes av røren. Sett formen i Cake Factory.
9. Stek på program P3-Fondanter, i 22 minutter.
10. Serveres varme.



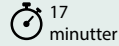
Du kan spare tid ved å lage tyttebærkjernene kvelden før.



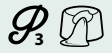
Sjokoladefondant



15
minutter



17
minutter



Ingredienser

3 egg
180 g mørk kokesjokolade

150 g usaltet smør
75 g sukker
45 g mel

Fremgangsmåte

1. Smelt smør og sjokolade i 13 minutter på program *P3*.
2. Bland sukker, mel og egg i en bolle.
3. Tilsett sjokolade og smør.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.



Smaker herlig med
vaniljesaus til!

5. Bak på program *P3-Fondanter*, i 17 minutter.
6. La fondantene avkjøle seg i 10 minutter før du tar dem ut av formene.

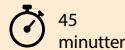




Ettermiddagste



Marmorkake med vanilje og sjokolade



Ingredienser

4 egg
240 g fint sukker
150 g mykt usaltet smør
0,1 dl melk (100 g)
230 g mel

1/2 teskje bakepulver (5 g)
1 spiseskje vaniljeekestekt
(10 g)
2 teskjeer kakaopulver

Fremgangsmåte

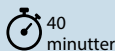
1. Skill eggeplommer og -hviter i to forskjellige boller.
2. Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis.
3. Smelt smøret i 2 minutter på program *P3* og visp det inn i blandingen.
4. Tilsett melk, mel og bakepulver litt etter litt og visp godt til du får en jevn røre.
5. Pisk eggehvitene stive med en klype salt.
6. Tilsett eggehvitene til blandingen, en tredjedel om gangen.
7. Del kakerøren i to: tilsett vaniljeekestekt i den ene halvparten og kakao i den andre.
8. Hell de to blandingene i formen i flere lag.
9. Sett inn i Cake Factory og bak på program *P3-Formkaker*, i 45 minutter.
10. La kaken avkjøle seg i 5 minutter før du tar den ut av formen.



Som en variant kan du bytte ut vanilje med kanel eller kaffe.



Eplekake



Ingredienser

170 g mel
1 ss bakepulver
3 egg
120 g sukker

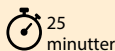
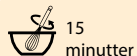
70 g usaltet smør
0,1 dl kremfløte
2 epler

Fremgangsmåte

1. Smelt smøret på program *P5-Sjokoladesmelting*.
2. Skrell eplene og skjær dem i terninger.
3. Pisk egg og sukker til eggedosis.
4. Tilsett smør og deretter fløte. Visp hele tiden.
5. Tilsett mel med bakepulver og deretter eplene.
6. Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.
7. Stek i 40 minutter på program *P1-Formkaker*.
8. La kaken avkjøle seg i noen minutter før du tar den ut av formen.



Sukkerbrød med syltetøy



Ingredienser

4 egg
125 g sukker
125 g mel

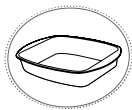
(11 g) bakepulver
100 g syltetøy

Fremgangsmåte

1. Bland mel og bakepulver i en bolle.
2. Pisk eggehviten.
3. Når eggehviten er stive, tilsetter du sukker, eggeplommer og mel.
4. Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.
5. Stek i 25 minutter på program *P1-Formkaker*.
6. Del sukkerbrødet i to på langs. Fyll kaken med syltetøy.
7. Legg de to halvdelene på hverandre igjen.



Hvis du tilsetter en klype salt i eggehviten, blir det enklere å piske dem stive.



Tarte Tatin

15
minutter

40
minutter



Ingredienser

1 pakke butterdeig
250 g sukker

25 g usaltet smør
6 epler

Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og sukker i en kasserolle.
2. Tilsett smøret når blandingen begynner å bli brun.
3. Hell karamellen i formen og fordel den jevnt utover.
4. Skrell og kutt eplene i skiver og dander dem jevnt på toppen av karamellen.
5. Dekk alt med butterdeig og sett deretter formen i Cake Factory.
6. Stek på manuelt program ved 180 °C i 40 minutter.
7. La kaken avkjøle seg i 10 minutter før du hvelver den over på et fat.



Yoghurtkake

11
minutter

35
minutter



Ingredienser

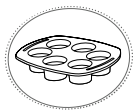
2 egg
210 g sukker
260 g mel
(11 g) bakepulver

(125 g) 1 beger yoghurt
naturell
2 sitroner
0,7 dl rapsolje

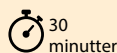
Fremgangsmåte

1. Bland sukker, egg og salt i en bolle.
2. Tilsett yoghurt naturell og rapsolje.
3. Tilsett melet sammen med bakepulver i to omganger.
4. Tilsett revet skall av 2 sitroner.
5. Hell røren i en smurt form og sett den i Cake Factory.
6. Stek i 35 minutter på program *P1-Fortbaket*.
7. La kaken avkjøle seg i 10 minutter før du tar den ut av formen.





Muffins med sjokoladebiter

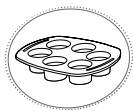


Ingredienser

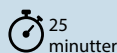
- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1 egg | (11 g) bakepulver |
| 110 g sukker | 0,6 dl melk |
| 60 g usaltet smør | 5 g salt |
| 140 g mel | 70 g små sjokoladebiter |

Fremgangsmåte

- Smelt smør ved hjelp av program *P5-Sjokoladesmelting*.
- Bland smør og sukker i en bolle og tilsett deretter egg og salt.
- Tilsett mel og bakepulver gradvis og til slutt melk og sjokoladebiter.
- Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
- Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
- La muffinsene avkjøle seg før du tar dem ut av formene.



Cupcakes met Speculoos®



Ingredienser

- | | | |
|------------------------|---------------------|----------------------------|
| 200 g Speculoos®-kjeks | 125 g mel | 55 g olje med nøytral smak |
| 2,3 dl kremfløte | 1 teskje bakepulver | 75 g yoghurt naturell |
| 1 teskje honning | 2 egg | 80 g mascarpone |
| 1,5 teskje kanel | 100 g sukker | 2 spiseskjeer melis |

Fremgangsmåte

Cupcakes

- Bland mel, en teskje av kanelen og bakepulver i en bolle.
- Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis. Tilsett yoghurt og olje.
- Bland Kombiner de to blandingene.
- Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
- Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 25 minutter.
- La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.
- Lag et hull i toppen av hver cupcake ved hjelp av en liten skje. Fyll med hjemmelaget Speculoos®-krem.

Glasur

- Pisk resten av fløten.
- Tilsett mascarpone, melis og 50 g hjemmelaget Speculoos®-krem. Ha blandingen over i en sprøytepose med riflet spiss.
- Pynt kakene med glasuren.

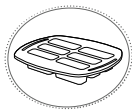


Speculoos-kjerner®

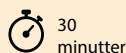
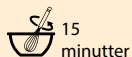
- Bland Speculoos-kjeks, honning, en halv teskje kanel og 0,6 dl fløte.



Hvis du vil ha en lettere versjon av hjemmelaget Speculoos®-krem, kan du erstatte fløten med 0,4 dl usøtet kondensert melk.



Porsjonskaker med ingefær



Ingredienser

160 g mel
 ½ teskje bakepulver
 1 ts blandet krydder (kanel, vanilje, ingefær, muskat og nellik)
 2 klyper salt

0,6 dl melk
 170 g honning
 40 g lyst brunt sukker
 60 g usaltet smør

Fremgangsmåte

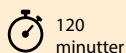
1. Bland mel, bakepulver, krydder og salt i en bolle.
2. Varm melk, honning og brunt sukker i en kasserolle. Tilsett smør i terninger og rør til det har smeltet helt.
3. Tilsett blandingen i det tørre.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program **P2-Porsjonskaket**, i 30 minutter.
6. Ta ingefærkakene ut av formene og ha dem i en plastpose for å holde dem varme og saftige.



Smak gjerne til ingefærkakene med litt revet appelsin- eller klementinskall?



Mikado-marengs



Ingredienser

1 eggehvite
 70 g sukker

100 g mørk kokesjokolade
 ca. 5 smørkjeks (shortbread e.l.)

Fremgangsmåte

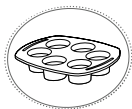
1. Pisk eggehvitenes stive topper og tilsett deretter sukkeret. Fortsett å piske.
2. Ha blandingen i en sprøytepose og klem ut 10 lange pinner (1 cm brede) på et lett smurt brett. Plasser formen i Cake Factory.
3. Stek på program **P4-Marengs**, i 120 minutter.
4. Ta marengsen forsiktig ut og la den avkjøles.
5. I mellomtiden knuser du kjeksene i en bolle.
6. Smelt sjokoladen i 13 minutter på program **P5**.
7. Dekk forsiktig 4/5 av lengden av hver marengs med sjokolade, og dryss med kjekssmuler. Sett marengsen på et brett dekket med bakepapir.
8. Sett i fryseren i 10 minutter.



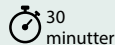
Bruk en liten pensel til å pensle den smeltede sjokoladen på marengsen.



Tetid



Blåbærmuffins



Ingredienser

110 g mel
1 teskje bakepulver
1 egg
80 g brunt sukker

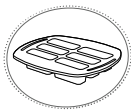
60 g usaltet smør
0,3 dl kremfløte
100 g blåbær

Fremgangsmåte

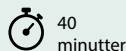
1. Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett fløten.
2. Smelt smøret på program *P₅*, *Sokoladesmelting*.
3. Tilsett det smeltede smøret og deretter melet med bakepulveret.
4. Tilsett blåbærene og rør om.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
6. Bak på program *P₂* *Porsjonskabet*, i 35 minutter.
7. La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.



Du kan også bruke frosne blåbær.



Gulrotmuffins



Ingredienser

80 g mel
 ½ teskje bakepulver
 ½ teskje kanel
 1/4 teskje ingefær
 1 egg

1 klype salt
 65 g brunt sukker
 0,1 dl olje
 100 g fint revne gulrøtter
 45 g hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

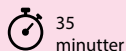
1. Bland mel, bakepulver, kanel og ingefær i en bolle.
2. Pisk eggeplomme, sukker og salt til eggedosis. Tilsett olje.
3. Bland det tørre med det våte.
4. Tilsett nøtter og revne gulrøtter.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
6. Stek på program *P2-Porsjonsbaker*, i 40 minutter.
7. Ta kakene ut av formene og la dem avkjøle seg i noen minutter.



Vekten for gulrøtter i oppskriften angir vekten etter riving. Du trenger ganske mye gulrøtter.



Gugelhupf



Ingredienser

1 helt egg og 1 eggeplomme
 60 g sukker
 20 g usaltet smør

250 g mel
 (4 g) tørrgjær
 1 klype salt
 60 g rosiner

1 spiseskje rom
 40 g hele mandler el. mandelflak
 120 g melk

Fremgangsmåte

1. Legg rosinerne i bløt i rommen.
2. Hell tørrgjæren i en bolle sammen med litt vann. Rør til en jevn grøt og dekk med mel.
3. Bland egg, sukker, salt og melk i en annen bolle.
4. Rør de to blandingene sammen.
5. Kna deigen ved hjelp av en kjøkkenmaskin.
6. Tilsett de rømdynkede rosinerne og fortsett å kna.
7. Dekk med plastfolie og la deigen hvile i en time på et varmt sted.
8. Legg mandlene i bunnen av porsjonsformene og fordel deigen over dem.
9. Dekk med plastfolie og la kakene etterheve i én time på et varmt sted før du setter formen i Cake Factory.
10. Stek på program *P2-Porsjonsbaker*, i 35 minutter og ta kakene ut av formene.



Gugelhupfen serveres gjerne med et melisdruss på toppen.





Minikaker med bringebær

15 minutter

35 minutter



Ingredienser

130 g mel
1 teskje bakepulver
2 egg

80 g sukker
0,8 dl kremfløte
180 g bringebær

Fremgangsmåte

1. Pisk egg og sukker til eggedosis.
2. Tilsett fløten. Visp hele tiden.
3. Tilsett melet med bakepulver.
4. Ha 2/3 av bringebærene i bunnen av 6 cupcake-former. Fordel røren jevnt i formene, tilsett noen bringebær og sett formen i Cake Factory.
5. Bak på program *P2-Porsjonskaker* i 35 minutter.
6. La kakene avkjøle seg i 5 minutter før du tar dem ut av formene.



Hvis du vil ha enda luftigere minikaker, kan du tilsette en halv teskje natron og noen dråper sitronsaft.



Mini-sitronkaker med valmuefrø

15 minutter

35 minutter



Ingredienser

80 g usaltet smør
100 g mel
1/2 teskje bakepulver
1/2 teskje natron

1 sitron
2 egg
90 g sukker
20 g valmuefrø

Fremgangsmåte

1. Riv sitronskallet og press saften av sitronen (det bør bli ca. 0,5 dl saft).
2. Bland mel, bakepulver, natron og valmuefrø i en bolle.
3. Smelt smøret på program *P2-Sjokoladesmelting*.
4. Bland smør, sukker og sitronskall i en annen bolle.
5. Tilsett egg og deretter det tørre.
6. Tilsett til slutt sitronsaften.
7. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
8. Bak på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
9. La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.

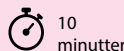


Valmuefrø kan erstattes med chiafrø.





Financiers



Ingredienser

75 g usaltet smør
80 g melis
3 eggehviter

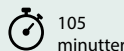
25 g mel
70 g malte mandler
1 spiseskje vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

1. Pisk eggehvitene.
2. Bland melis, mel, vanilje og malte mandler i en annen bolle.
3. Smelt smøret på *P3-Sjokoladesmelting*.
4. Tilsett det smeltede smøret i blandingen og rør om.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
6. Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
7. Serveres varme.



Pikekys



Ingredienser
2 eggehviter
50 g fint sukker

50 g melis

Fremgangsmåte

1. Pisk eggehvitene. Når de begynner å bli stive, har du i fint sukker og fortsetter å vispe.
2. Ha i melis og fortsett å vispe til blandingen er glatt, skinnende og jevn.
3. Ha røren i en sprøytepose.
4. Klipp ut et ark med bakepapir og legg det i bunnen av Cake Factory.
5. Klem ut marengsene, 3 til 5 centimeter i diameter, og sett formen i Cake Factory.
6. Stek på program *P4-Marengs*, i 105 minutter.



Marengsene kan trenge lengre steketid avhengig av størrelsen.





Cake Factory

Jälkiruoka

Kakku valkosuklaasta ja karpaloista	P45	Tiramisu-kuppikakut	P.47
Pähkinäbrowniet	P.46	Fondanttikakut punaisista marjoista	P.47
Suklaiset kuppikakut	P.46	Suklaafondanttikakut	P.48

Iltapäivätee

Vaniljalla maustettu suklaamarmorikakku	P.49	Suklaalastumuffinit	P.52
Omenakakku	P.50	Speculoos®-kuppikakut.....	P.53
Hilloinen sienikakku.....	P.50	Minikokoiset maustekakut.....	P.53
Tarte Tatin	P.51	Mikado-marengit	P.53
Jugurttikakku.....	P.51		

Teeaika

Mustikkamuffinit	P.54	Sitruunanmakuinen unikonsiemenkakku	P.56
Porkkanakakkumuffinit.....	P.55	Financierit	P.57
Kuivakakut	P.55	Tavalliset marengit.....	P.57
Vadelmakakut.....	P.56		



Valmistelu-aika



Paistoaika



Vaikeustaso



Ohjelma

Vaativuusaste



Erittäin helppo



Helppo



Melko vaikea



Vaikea

Die Programme



Manuaalinen ohjelma



Viipa-loitavat kakut



Yksittäiset kakut



Fondanttikakut



Marengit



Suklaan sulattaminen

*Ohjelma 5 vaatii sopivan vuoan käyttöä. Katso käyttöopasta.





Jälkiruoka



Kakku valkosuklaasta ja karpaloista

Ainekset

100 g valkoista taloussuklaata
40 g voita
50 g tuorejuustoa
40 g sokeria
2 munaa

25 g vehnäjauhoja
40 g karpaloita

Resepti

- 1 Sulata voi ja valkosuklaa sopivassa astiassa 9 minuuttia ohjelmalla *P5-Suklaan sulattaminen*. Lisää tuorejuusto.
- 2 Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi kulhossa.
- 3 Lisää suklaaseos.
- 4 Lisää vehnäjauhot ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
- 5 Voitele ja jauhota vuoka ja kaada taikina siihen.
- 6 Asettele karpalot taikinan päälle ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
- 7 Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut*.
- 8 Anna seistä 3 minuuttia ennen poistamista vuosta.



15
minuuttia



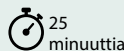
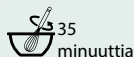
30
minuuttia



Voit korvata karpalot vadelmilla tai punaherukoilla.



Pähkinäbrowniet



Ainekset

2 ägg och 1 äggula
200 g mörk matlagningschoklad
100 g smör

100 g socker
75 g mjöl
75 g valnötter

Resepti

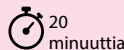
1. Sulata voi ja suklaa 13 minuutin ajan ohjelmalla *P3*.
2. Sekoita munat ja sokeri keskenään kulhossa ja lisää sitten vehnäjauhot.
3. Lisää joukkoon suklaa ja voi ja sekoita taikina tasaiseksi.
4. Lisää murskatut saksanpähkinät ja sekoita.
5. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla *P1* *Viipalotauvat kakut.*
7. Anna jäähtyä 10–15 minuuttia ennen poistamista vuosta.



Voit korvata saksanpähkinät pekaanipähkinöillä.



Suklaiset kuppikakut



Ainekset

2 dl kermaa
190 g tummaa talous suklaata
60 g vehnäjauhoja

1/2 teelusikallista leivinjauhetta
60 g suklaalastuja
70 g voita
1 muna

60 g sokeria
0,6 dl maitoa
2 ruokalusikallista tomosokeria

Resepti

Kakkujen valmistus

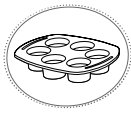
1. Sulata voi ja 90 g suklaata 13 minuutin ajan ohjelmalla *P5*.
2. Laita sillä aikaa vehnäjauhot, leivinjauhe ja suklaalastut pieneen kulhoon.
3. Vatkaa toisessa kulhossa muna ja sokeri vaahdoksi, lisää sitten sulatettu voi ja suklaa.
4. Sekoita joukkoon kuivat aineet toisesta kulhosta ja lisää sitten maito.
5. Jaa tasan 6 syvennykseen.
6. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen ja valmista 20 minuuttia ohjelmalla *P2* *Lesittäiset kakut.*
7. Anna seistä muutama minuutti ennen poistamista vuosta.

Kuorrutuksen valmistus

8. Sulata loput suklaasta 5 minuutin ajan ohjelmalla *P5*. Poista vuoka ja anna jäähtyä.
9. Vatkaa kerma kulhossa ja lisää siihen sitten vähitellen tomosokeri.
10. Kaada suklaa tasaisesti kermavaahdon joukkoon, jatka samalla vatkaamista.
11. Laita suklaakuorrute pursottiimeen, jossa on kapea kärki, koristele kuppikakut.
12. Säilytä jääkaapissa tarjoilemiseen saakka.



Käytä hyvälaatuisia suklaata, jonka kaakaopitoisuus on 50–60%.



Tiramisu-kuppikakut



30 minuuttia +
30 minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

100 g vehnä jauhoja
5 g leivinjauhetta
2 munanvalkuaista
80 g sokeria
80 g sulatettua voita

0,5 dl maitoa
1,5 dl kermaa
150 g mascarponea
2 ruokalusikallista tomusokeria

1 teelusikallinen vaniljauhetta
1,5 dl espressokahvia
Kaakaojauhetta koristeluun

Resepti

Kakkujen valmistus

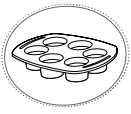
1. Laita vehnä jauhot, leivinjauhe ja sokeri kulhoon.
2. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää ripaus suolaa, nostele vaahdo varovasti jauhojen sekaan.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla P₃, lisää se sitten seokseen. Lisää lopuksi maito ja sekoita.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla P₂ *Sesittäiset kakut.*
6. Ennen kakkujen poistamista vuoasta kaada jokaisen kuppikakun päälle noin 5 cl kahvia. Jäähdytä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia.

Kuorrutuksen valmistus

7. Vatkaa kerma ja lisää mascarpone, tomusokeri ja vaniljauhte.
8. Laita kuorrute pursottimeen, jossa on kapea kärki.
9. Koristele kuppikakut mascarpone-vaahdolla. Säilytä jäädytettynä tarjoilemiseen saakka.
10. Sirottele kaakaojauhe juuri ennen tarjoilua.



Saat parhaan tuloksen koristelemalla kuppikakut juuri ennen tarjoilua!



Fondanttikakut punaisista arjoista



12 minuuttia + 4
tuntia pakastimessa



22 minuuttia



Ainekset

3 muna
180 g valkoista taloussuklaata
70 g voita

30 g sokeria
90 g vehnä jauhoja
75 g punaisista marjoista

Resepti

1. Täytä jääkuutiolevyn kolot coulisilla punaisista marjoista. Niistä tulee kakkujen keskustat.
2. Jätä pakastimeen vähintään 4 tunniksi.
3. Sulata voita ja suklaata 9 minuutin ajan ohjelmalla P₃.
4. Sekoita munat ja sokeri yhteen kulhossa.
5. Lisää suklaa ja voi.
6. Lisää vehnä jauhot ja sekoita.
7. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin.
8. Lisää punamarjacoulis jokaisen kakun keskelle painamalla se kakun sisään ja peittämällä taikinalla. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
9. Valmista 22 minuuttia ohjelmalla P₃ *Fondanttikakut.*
10. Tarjoile lämpimänä.



Säästät aikaa, jos teet marjakeskustat edellisenä iltana.



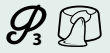
Suklaafondanttikakut



15
minuuttia



17
minuuttia



Ainekset

3 munaa
180 g tummaa talous-
suklaata

150 g voita
75 g sokeria
45 g vehnä jauhoja



Herkullista
vaniljakastikkeen
kanssa.

Resepti

1. Sulata voi ja suklaa 13 minuutin ajan ohjelmalla *P3*.
2. Sekoita sokeri, vehnä jauhot ja munat kulhossa.
3. Lisää suklaa ja voi.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 17 minuuttia ohjelmalla *P3 Fondanttikakut*.
6. Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen poistamista vuoasta.





Iltapäivätee



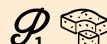
Vaniljalla maustettu suklaa- marmorikakku



15
minuuttia



45
minuuttia



Ainekset

4 munaa
240 g hienosokeria
150 g pehmeää voita
1 dl maitoa

230 g vehnä jauhoja
½ tl leivinjauhetta (5 g)
1 rkl vaniljauutetta (10 g)
2 tl kaakaojauhetta

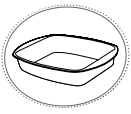
Resepti

1. Erottele munanvalkuaiset ja keltaiset toisistaan kahteen eri kulhoon.
2. Vatkaa munankeltaiset ja sokeri valkoiseksi vaahdoksi.
3. Sulata voita 2 minuutin ajan ohjelmalla P₅, vatkaa se sitten seokseen.
4. Lisää maito, vehnä jauhot ja leivinjauhe yksi kerrallaan ja vatkaa kunnolla.
5. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi.
6. Lisää munanvalkuaiset seokseen kolmasosa kerrallaan.
7. Jaa kakkutaikina 2 osaan: lisää

- vaniljauute toiseen osaan ja kaakaojauhe toiseen osaan.
8. Kaada seokset vuorotellen useaksi kerrokseksi vuokaan.
 9. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen ja valmista 45 minuuttia ohjelmalla P₁ *Uipaloitavat kakut*.
 10. Anna jäähtyä 5 minuuttia ennen poistamista vuosta.



Voit korvata vaniljan kanelilla tai kahvilla.

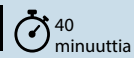


Omenakakku



20

minuuttia



40

minuuttia



Ainekset

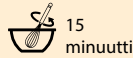
170 g vehnäjauhoja	120 g sokeria
1 ruokalusikallinen leivinjauhetta	70 g voita
3 muna	1 dl kermaa
	2 omenaa

Resepti

1. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P5 Sulatan sulattaminen.*
2. Kuori ja kuutioi omenat.
3. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi.
4. Lisää voi, sitten kerma vatkaa silloin tällöin.
5. Lisää vehnäjauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe, sitten omenat.
6. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
7. Valmista 40 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut.*
8. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuoasta.

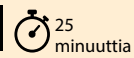


Hilloinen sienikakku



15

minuuttia



25

minuuttia



Ainekset

4 muna
125 g sokeria
125 g vehnäjauhoja

(11 g) 1 pussillinen leivinjauhetta
100 g hilloa

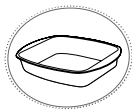
Resepti

1. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe kulhossa.
2. Vatkaa munanvalkuaiset.
3. Kun munanvalkuaisista alkaa tulla kovaa vaahtoa, lisää sokeri, munankeltuaiset ja vehnäjauhot.
4. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut.*
6. Leikkaa kakku kahtia vaakasuoraan, levitä runsaasti hilloa kummallekin puoliskolle.
7. Aseta kakun puoliskot yhteen.



Jos lisäät hyppysellisen suolaa munanvalkuaisiin, ne vaahdottuvat helpommin.





Tarte Tatin



15

minuuttia



40

minuuttia



Ainekset

1 paketti lehtitaikinaa 25 g voita
250 g sokeria 6 omenaa

Resepti

1. Kuumenna vesi ja sokeri pannulla kiehumispisteeseen.
2. Kun seos alkaa ruskistua, lisää voi.
3. Kaada tämä karamelliseos vuokaan ja levitä tasaisesti.
4. Kuori omenat ja leikkaa lohkoiksi. Asettele ne tasaisesti karamellikerroksen päälle.
5. Peitä kaikki lehtitaikinalla ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista manuaalisella ohjelmalla 180 °C, 40 minuuttia
7. Anna seistä 10 minuuttia ennen poistamista vuoasta.



Jugurttikakku



11

minuuttia



35

minuuttia



Ainekset

2 munaa
210 g sokeria
260 g vehnäjauhoja

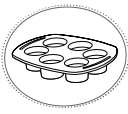
(11 g) 1 pussillinen
leivinjauhetta
(125 g) 1 purkki
luonnonjugurttia

2 sitruunaa
0,7 dl rypsiöljyä

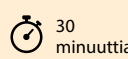
Resepti

1. Yhdistä sokeri, munat ja suola kulhossa.
2. Lisää luonnonjugurtti ja rypsiöljy.
3. Lisää vehnäjauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe kahdessa osassa.
4. Lisää 2 sitruunan kuori seokseen.
5. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P1 Uipaloitavat kakut*.
7. Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen poistamista vuoasta.





Suklaalastumuffinit



Ainekset

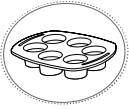
1 muna
110 g sokeria
60 g voita

140 g vehnä jauhoja
(11 g) 1 pussillinen
leivinjauhetta

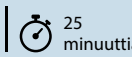
0,6 dl maitoa
5 g suolaa
70 g suklaalastuja

Resepti

1. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P3* Suklaan sulattaminen.
2. Yhdistä voi ja sokeri kulhossa, lisää sitten muna ja suola.
3. Lisää vehnä jauhot ja leivinjauhe vähitellen, niiden jälkeen maito ja suklaalastut.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2* *Sesittäiset kakut*.
6. Anna jäähtyä ennen poistamista vuoasta.



Speculoos®-kuppikakut



Ainekset

200 g Speculoos®-keksejä
2,3 dl kermaa
1 teelusikallinen hunajaa
1,5 teelusikallista kanelia

125 g vehnä jauhoja
1 teelusikallinen leivinjauhetta
2 muna
100 g sokeria

55 g neutraalille maistuvaa öljyä
75 g luonnonjugurttia
80 g mascarponea
2 ruokalusikallista tomusokeria

Resepti

Kakkujen valmistus

1. Yhdistä vehnä jauhot, yksi teelusikallinen kanelia ja leivinjauhe kulhossa.
2. Vatkaa toisessa kulhossa munankeltaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää jogurtti ja öljy.
3. Yhdistä nämä kaksi seosta.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla *P2* *Sesittäiset kakut*.
6. Anna kuppikakkujen jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuoasta.

Speculoos®-keskustojen valmistus

7. Yhdistä Speculoos-keksit, hunajaa, puoli teelusikallista kanelia ja 0,6 dl kermaa.

8. Tee jokaisen kuppikakun keskelle syvennyksen pienellä lusikalla. Täytä se kotitekoisella Speculoos®-kermalla.

Kuorrutuksen valmistus

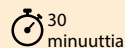
9. Vatkaa loput kermasta.
10. Lisää mascarpone, tomusokeri ja 50 g kotitekoista Speculoos®-kermaa. Laita kuorrute porsotteimeen, jossa on kapea kärki.
11. Koristele kuppikakut.



Saat kevyemmän version kotitekoisesta Speculoos®-kermasta korvaamalla kerman 0,4 desilitralla makeuttamaton-kondensoitua maitoa.



Minikokoiset maustekakut



Ainekset

160 g vehnä jauhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
1 teelusikallinen mausteseosta (kanelia, vaniljaa, inkivääriä, muskottipähkinää ja valkosipulia)

2 hyppysellistä suolaa
0,6 dl maitoa
170 g hunajaa
40 g fariinisokeria
60 g voita

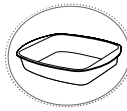
Resepti

1. Yhdistä vehnä jauhot, leivinjauhe, mausteseos ja suola kulhossa.
2. Lämmitä maito, hunaja ja fariinisokeri pannulla. Lisää voinkareet ja sekoita kohtalaisella lämmöllä.
3. Kaada seos kulhoon.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2 Yksittäiset kakut.*

6. Poista minimaustekakut vuosta ja laita ne muovipussiin, jotta ne pysyvät pehmeinä ja kosteina.



Voit maustaa minimaustekakut myös appelsiinin tai mandariinin kuorella.



Mikado-marengit



Ingrédients

1 munanvalkuainen
70 g sokeria

100 g tummaa taloussuklaata
5 Breton sablé -keksiä

Recette

1. Vatkaa munanvalkuainen kovaksi vaahdoksi, lisää sitten sokeri samalla vatkatun.
2. Laita seos pursottimeen ja pursota 10 kappaletta 1 cm leveää tikkua kevyesti voidellulle alustalle. Laita alusta Cake Factory -laitteeseen.
3. Valmista 120 minuuttia ohjelmalla *P4 Marengit.*
4. Ota marengit varovasti laitteesta ja anna niiden jäähtyä.
5. Tällä välin voit murustella sablé-keksit kulhoon.
6. Sulata suklaata 13 minuutin ajan ohjelmalla *P3.*
7. Peitä 4/5 jokaisen marengin pituudesta suklaalla ja ripottele pinnalle keksinmurut. Laita marengit alustalle leivinpaperin päälle.
8. Laita pakastimeen 10 minuutiksi.

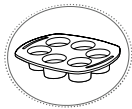


Käytä pientä sivellintä, kun peität marengit suklaalla.





Tedags



Mustikkamuffinit



15
minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

110 g vehnäjäuhoja
1 teelusikallinen leivinjauhetta
1 muna

80 g fariinisokeria
60 g voita
0,3 dl vispikermää
100 g mustikoita

Resepti

1. Vatkaa muna ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi. Lisää kerma.
2. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P2 Sulkaan sulattaminen*.
3. Lisää sulatettu voi kulhoon ja sen jälkeen vehnäjäuhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe.
4. Lisää mustikat ja sekoita.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P2 Lämmitäiset kakut*.
7. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuoasta.



Voit käyttää myös pakastemustikoita.



Porkkanakak- kumuffinit



15
minuuttia



40
minuuttia



Ainekset

80 g vehnä jauhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
½ teelusikallista kanelia
¼ teelusikallista inkivääriä
1 muna

1 hyppysellinen suolaa
65 g fariinisokeria
1 dl öljyä
100 g hienoksi raastettua porkkanaa
45 g murskattuja saksanpähkinöitä

Resepti

1. Yhdistä vehnä jauhot, leivinjauhe, kaneli ja inkivääri kulhossa.
2. Vatkaa toisessa kulhossa munat, sokeri ja suola valkoiseksi vaahdoksi. Lisää öljyä.
3. Yhdistä nämä kaksi seosta.
4. Lisää pähkinät ja raastetut porkkanat.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.

6. Valmista 40 minuuttia ohjelmalla *P2* *Leivittävät kakut*.
7. Poista vuoasta ja anna jäähtyä muutamia minuutteja.



Reseptissä annettu porkkanoiden paino on raasteen paino. Raastamattomat porkkanat painavat on hieman enemmän.



Kuivakakut



25
minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

1 kokonainen muna ja 1 munankeltuainen
60 g sokeria
20 g voita
250 g vehnä jauhoja

(4 g) 1 pussillinen kuivahiivaa
1 hyppysellinen suolaa
60 g rusinoita
1 teelusikallinen rommia

40 g kokonaisia manteleita
1,2 dl maitoa

Resepti

1. Levitä rommi rusinoiden päälle.
2. Kaada kuivahiiva kulhoon ja lisää hieman vettä. Sekoita tasaiseksi massaksi ja peitä sitten jauhoilla.
3. Yhdistä toisessa kulhossa munat, sokeri, suola ja maito.
4. Sekoita seokset yhteen.
5. Vaivaa taikinaa yleiskoneella.
6. Lisää rommissa lionneet rusinat taikinaan ja jatka vaivaamista.
7. Peitä talouskelmulla ja jätä seisomaan tunniksi lämpimään paikkaan.
8. Laita mantelit syvennysten pohjalle ja jaa taikina syvennyksiin.
9. Peitä talouskelmulla ja jätä vähintään tunniksi lämpimään paikkaan, laita sen jälkeen Cake Factory -laitteeseen.
10. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P2* *Leivittävät kakut*, poista sitten vuoasta.



Sirrotele kuivakakujen päälle loppuksi tomosokeria.





Vadelmakakut

15 minuttia

35 minuttia



Ainekset

130 g vehnä jauhoja
1 teelusikallinen
leivinjauhetta
2 muna

80 g sokeria
0,8 dl kermaa
180 g vadelmia

Resepti

1. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi.
2. Lisää kerma jatkaen vatkaamista.
3. Lisää vehnä jauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe.
4. Laita 2/3 vadelmista 6 kuppikakkusyvennyksen pohjalle. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja sirottele muutamia vadelmia pinnalle, laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P2* *Levitäiset kakut*.
6. Anna jäähtyä 5 minuuttia ennen poistamista vuosta.



Saat vielä kuohkeampia minikakkuja, jos lisäät taikinaan ½ teelusikallista ruokasoodaa ja muutaman tipan sitruunamehua.



Sitruunanmakuinen unikonsiemenkaku

15 minuttia

35 minuttia



Ainekset

80 g voita
100 g vehnä jauhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
½ teelusikallista ruokasoodaa

1 sitruuna
2 muna
90 g sokeria
20 g unikonsiemeniä

Resepti

1. Ota talteen sitruunan kuori ja mehu (0,5 dl).
2. Yhdistä vehnä jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja unikonsiemenet kulhossa.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P3* Suklaan sulattaminen.
4. Yhdistä voi, sokeri ja sitruunan kuori toisessa kulhossa.
5. Lisää munat, sitten jauhojen ja unikonsiementen seos.
6. Lisää viimeisenä sitruunamehua.
7. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
8. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2* *Levitäiset kakut*.
9. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuosta.





Voit vaihtaa unikonsiemenet chia-siemeniin.





Financierit

 11
minuuttia

 10
minuuttia



*P*₂ 

Ainekset

75 g voita
80 g pölysokeria
3 munanvalkuaista
25 g vehnäjauhoja

70 g mantelijauhetta
1 ruokalusikallinen
vaniljauutetta


Resepti

1. Vatkaa munanvalkuaiset.
2. Yhdistä toisessa kulhossa tomosokeri, vehnäjauhot, vanilja ja jauhetut mantelit.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P*₃ Suklaan sulattaminen.
4. Lisää sulatettu voi seokseen ja sekoita.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P*₂ *Isäntäiset kakut*.
7. Tarjoile lämpiminä.



Tavalliset marengit

 10
minuuttia

 105
minuuttia



*P*₄ 

Ainekset

2 munanvalkuaista
50 g hienosokeria

50 g tomosokeria

Resepti

1. Vatkaa munanvalkuaiset. Kun munanvalkuaisista alkaa tulla kovaa vaahtoa, lisää hienosokeri ja jatka vatkaamista.
2. Lisää tomosokeri vatkaamista jatkaen, kunnes seos on sileä, kiiltävä ja tasainen.
3. Täytä pursotin.
4. Leikkaa leivinpaperista pala ja laite se Cake Factory -vuon pohjalle.
5. Pursota läpimitaltaan 3–5 cm:n marengreja. Aseta vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 105 minuuttia ohjelmalla *P*₄ *Marengit*.



Marengien täytyy olla laitteessa ehkä pidempään koosta riippuen.





Cake Factory

Dessert

Hvid chokolade- og tranebærkage	P.59	Tiramisu-cupcakes	P.61
Valnøddbrownies	P.60	Lavakage med røde bær	P.61
En chokolikers cupcakes	P.60	Sjokoladefondant	P.62

Eftermiddagste

Vanilje- og chokolademarmokage	P.63	Chokolademuffins	P.66
Æblekage.....	P.64	Speculoos®-cupcakes.....	P.67
Marmeladesvampekage	P.64	Mini ingefærkager.....	P.67
Tarte Tatin	P.65	Mikado-marengs	P.67
Yoghurtkage	P.65		

Te-tid

Blåbærmuffins	P.68	Citron- og birkeskage	P.70
Gulerodsmuffins	P.69	Financiers	P.71
Kouglofs.....	P.69	Almindelige marengs	P.72
Hindbærkage.....	P.70		



Forberedelsestid



Bagetid



Sværhedsgrad



Program

Sværhedsgrad



Meget nemt



Nemt



Svært



Meget svært

Program



Manuelt program



Delekager



Individuelle kager



Lavakage



Marengs



Chokoladesmelting

*Program 5 kræver brug af egnet form, se i brugerhåndbogen.





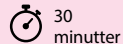
Dessert



Hvid chokolade- og tranebærkage



15
minutter



30
minutter



Ingredienser

100 g hvid overtrækschokolade
40 g smør
50 g flødeost
40 g sukker

2 æg
25 g mel
40 g tranebær

Opskrift

- Smelt smør og hvid chokolade i en egnet metalskål i 9 minutter på program *P5 Chokoladesmelting*. Tilsæt flødeosten.
- Pisk æg og sukker sammen i en skål.
- Tilsæt chokoladeblandingen.
- Tilsæt mel, og bland det hele sammen.
- Smør skålen, drys mel over den, og hæld dejen i.
- Læg tranebær på toppen, og sæt skålen i Kagefabrikken.
- Bag på program *P1 Delebaget*, i 30 minutter.
- Lad kagen hvile i 3 minutter, før den vendes ud.

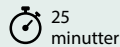


Hvorfor ikke prøve at erstatte tranebær med hindbær eller ribs?





Valnødderbrownies



Ingredienser

2 æg og 1 æggeblomme 100 g smør
 200 g mørk overtrækschokolade 100 g sukker
 75 g mel

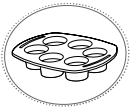
75 g valnødder

Opskrift

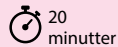
- Smelt smør og chokolade i 13 minutter på program *P5*.
- Pisk æg og sukker sammen i en skål, og tilsæt melet.
- Bland chokolade og smør i, indtil dejen bliver ensartet.
- Tilsæt de hakkede valnødder, og rør rundt.
- Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
- Bag i 25 minutter på programmet *P1 Delkager*.
- Lad kagerne hvile i 10 til 15 minutter, før de vendes ud.



Du kan erstatte valnødderne med pekanødder.



En chokolikers cupcakes



Ingredienser

20 cl kaffefløde
 190 g mørk overtrækschokolade

60 g mel
 1/2 tsk. bagepulver
 60 g chokoladeknapper
 70 g smør

1 æg
 60 g sukker
 6 cl mælk
 2 spsk. flormelis

Opskrift

Sådan gør du

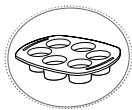
- Smelt smør og 90 g chokolade i 13 minutter på program *P5*.
- Hæld samtidig mel, bagepulver og chokoladeknapper i en lille skål.
- I en anden skål piskes æg og sukker sammen, hvorefter smeltet smør og chokolade tilsættes.
- Vend de tørre ingredienser fra den anden skål i dejen, og tilsæt mælk.
- Fordele ligeligt i de 6 huller.
- Sæt metalskålen i Kagefabrikken, og bag på program *P2*, Individuelle kager, i 20 minutter.
- Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.

Sådan Laver Du Glasur

- Smelt resten af chokoladen i 5 minutter på program *P5*. Tag metalskålen ud, og afkøl den.
- Pisk fløden i en skål, og tilføj glasuren gradvist.
- Hæld langsomt chokoladen i, og pisk samtidig.
- Hæld chokoladecremen i en sprøjtepose med en riflet tud, og dekorér cupcakene.
- Sæt på køl indtil servering.



Brug chokolade af god kvalitet med en chokoladeprocent mellem 50 og 60 %.



Tiramisu-cupcakes



30 minutter + 30 minutter Hviletid



35 minutter



Ingredienser

100 g mel
5 g bagepulver
2 æggehvite
80 g sukker

80 g smeltet smør
5 cl mælk
15 cl kaffebløde
150 g mascarpone

2 spsk. flormelis
1 tsk. vanilleekstrakt
15 cl espresso kaffe
Kakaopulver til dekorerung

Opskrift

Sådan laver du kagerne

1. Bland mel, bagepulver og sukker i en skål.
2. Pisk æggehviter til skum, tilføj en knivspids salt, og bland dem forsigtigt i melet.
3. Smelt smørret i 3 minutter på program P5, og tilsæt det i blandingen. Til sidst tilføjes mælken, og det hele røres sammen.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program P2, Individuelle kager, i 35 minutter.
6. Før de vendes ud, hældes cirka 5 cl kaffe over hver cupcake. Afkøl i køleskabet i mindst 30 minutter.

Sådan laver du glasur

7. Pisk fløden og tilføj mascarpone, flormelis og vanilleudtræk.
8. Hæld i en sprøjtepose med en riflet tud.
9. Dekorér cupcakene med mascarpone-moussen. Hold kølig, indtil den skal spises.
10. Drys med kakaopulver lige før servering.



For bedre resultater dekorerer cupcakene lige før servering!



Lavakage med røde bær



12 minutter + 4 timer i fryseren



22 minutter



Ingredienser

3 æg
180 g hvid overtrækschokolade
70 g smør

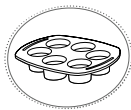
30 g sukker
90 g mel
75 g bærcoulis

Opskrift

1. Fyld en isterningebakke med bærcoulisten, som udgør kagens fyld.
2. Lad den køle i mindst 4 timer i fryseren.
3. Smelt smør og chokolade i 9 minutter med programmet P5.
4. Bland æg og sukker sammen i en skål.
5. Tilsæt chokolade og smør.
6. Tilsæt mel, og rør rundt.
7. Fordel dejen jævnt i hullerne.
8. Tilsæt fyldet med de røde bær i midten af hver kage ved forsigtigt at skubbe dem ind og dække dem med dej. Sæt skålen i Kagefabrikken.
9. Bag med programmet P3 Lavakager, i 22 minutter.
10. Servér varm.



Spar tid ved at lave dit bærfyld aftenen før.



Sjokoladefondant



15
minutter



17
minutter



Ingredienser

3 æg
180 g mørk
overtrækschokolade

150 g smør
75 g sukker
45 g mel

Opskrift

1. Smelt smør og chokolade i 13 minutter på program *P5*.
2. Bland sukker, mel og æg sammen i en skål.
3. Tilsæt chokolade og smør.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på *P3 Programmet*, Lavakage, i 17 minutter.
6. Lad kagerne hvile i 10 minutter, før de vendes ud.



Kagen er ekstra lækker
med creme til.

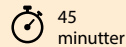




Ettermiddagste



Vanilje- og chokolademarmorkage



Ingredienser

4 æg
240 g strøsukker
150 g blødt smør
10 cl mælk (100 g)

230 g mel
½ spsk. bagepulver (5 g)
1 spsk. vaniljeudtræk (10 g)
2 spsk. kakaopulver

Opskrift

1. Del æggeblommer og æggehviter i to forskellige skåle.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys.
3. Smelt smørret i 2 minutter på program **P3**, og tilsæt det i blandingen.
4. Tilføj mælk, mel og bagepulver en ting ad gangen, og pisk grundigt.
5. Pisk æggehviterne til stive toppe.
6. Tilsæt æggehviter til blandingen en tredjedel ad gangen.
7. Del kagedejen i 2 halvdele: Tilsæt vaniljeekstrakt i den ene og kakaopulver i den anden.
8. Hæld de to blandinger i skålen på hinanden med flere skiftende lag.
9. Sæt i Kagefabrikken, og bag på programmet **P1 Delebager**, i 45 minutter.
10. Lad kagen hvile i 5 minutter, før den vendes ud.




Du kan erstatte vaniljen med kanel eller kaffe!



Ablekage

 20
minutter

 40
minutter



Ingredienser

170 g mel
1 spsk. bagepulver
3 æg
120 g sukker


70 g smør
10 cl kaffefløde
2 æbler


Opskrift

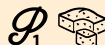
1. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P5*, *Chokoladesmelting*.
2. Pil æblerne, og skær dem i tern.
3. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig.
4. Tilsæt smør og så fløde, imens du pisker.
5. Tilsæt mel og bagepulver, og dernæst æblerne.
6. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
7. Bag i 40 minutter på programmet *P1 Delekager*.
8. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.



Marmeladesvampekage

 15
minutter

 25
minutter



Ingredienser

4 æg
125 g sukker
125 g mel

(11 g) 1 pose bagepulver
100 g marmelade

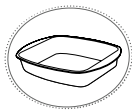
Opskrift

1. Bland mel og bagepulver i en skål.
2. Pisk æggehviderne.
3. Når æggehviderne begynder at forme stive toppe, tilsættes sukker, æggeblommer og mel.
4. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
5. Bag i 25 minutter på programmet *P1 Delekager*.
6. Skær kagen vandret over, og smør forsigtigt marmelade på hver halvdel.
7. Saml de to halvdele igen.



At tilføje en knivspids salt til æggehviderne gør det lettere at piske dem til stive toppe.

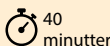




Tarte Tatin



15
minutter



40
minutter



Ingredienser

1 pakke butterdej
250 g sukker

25 g smør
6 æbler

Opskrift

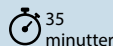
1. Varm vand og sukker op til kogepunktet i en gryde.
2. Når blandingen begynder at brunes, tilsættes smør.
3. Hæld karamellen i en metalskål, og fordel den jævnt.
4. Pil og skær æblerne i fjerdedele, og arranger dem jævnt oven på karamellen.
5. Dæk det hele med vandbakkelsesdejen, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på det manuelle program ved 180 °C i 40 minutter.
7. Lad kagen hvile i 10 minutter, før den vendes ud på en tallerken.



Yoghurtkage



11
minutter



35
minutter



Ingredienser

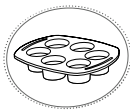
2 æg
210 g sukker
260 g mel
(11 g) 1 pose bagepulver

(125 g) 1 karton yoghurt
naturel
2 citroner
7 cl rapsolie

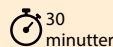
Opskrift

1. Bland sukker, æg og salt i en skål.
2. Tilsæt yoghurt naturel og rapsolie.
3. Tilsæt mel og bagepulver i to halvdele.
4. Tilsæt citronskræl fra de 2 citroner i blandingen.
5. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
6. Bag i 35 minutter på programmet P1, Delekager.
7. Lad kagen hvile i 10 minutter, før den vendes ud.





Chokolademuffins



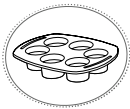
Ingredienser

1 æg
110 g sukker
60 g smør
140 g mel

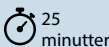
(11 g) 1 pose bagepulver
6 cl mælk
5 g salt
70 g chokoladeknapper

Opskrift

- Smelt smør i 3 minutter med programmet *P2's Chokoladesmelting*.
- Bland smør og sukker i en skål, og tilsæt æg og salt.
- Tilsæt gradvist mel og bagepulver efterfulgt af mælk og chokoladeknapper.
- Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
- Bag på program *P2*, Individuelle kager, i 30 minutter.
- Lad kagerne hvile, før de vendes ud.



Speculoos®-cupcakes



Ingredienser

200 g Speculoos®-kiks
23 cl kaffefløde
1 tsk. honning
1,5 tsk. kanel

125 g mel
1 tsk. bagepulver
2 æg
100 g sukker

55 g olie med neutral smag
75 g yoghurt naturel
80 g mascarpone
2 spsk. flormelis

Opskrift

Sådan laver du kagerne

- Bland mel, kanel og bagepulver i en skål.
- Pisk æggeblommer og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys og luftig i en anden skål. Tilsæt yoghurt og olie.
- Bland de to blandinger sammen.
- Fordel dejen ligeligt imellem hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
- Bag på program P2, Individuelle kager, i 25 minutter.
- Lad cupcakene hvile i nogle minutter, før de vendes ud.

Sådan laver du Speculoos-fyldet

- Bland Speculoos-kiksene, honning, en halv tsk. kanel og 6 cl kaffefløde sammen.



For en lettere version af den hjemmelavede Speculoos®-creme kan kaffefløden erstattes med 4 cl usødet kondenseret mælk.

- Udhul toppen af hver cupcake med en lille ske. Fyld med den hjemmelavede Speculoos®-creme.

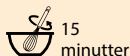
Sådan laver du glasuren

- Pisk resten af fløden.
- Tilsæt mascarpone, flormelis og 50 g hjemmelavet Speculoos®-creme. Hæld i en sprøjtepose med en riflet tud.
- Dekorér cupcakene.

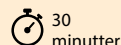




Mini ingefærkager



15
minutter



30
minutter



Ingredienser

160 g mel
 ½ tsk. bagepulver
 1 tsk. blandede (kanel, vanilje, ingefær,
 muskatnød og nelliker)
 2 knivspids salt

6 cl mælk
 170 g honning
 40 g brun farin
 60 g smør

Opskrift

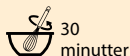
1. Bland mel, bagepulver, krydderier og salt i en skål.
2. Varm mælk, honning og brun farin i en gryde. Tilsæt smørstykkerne, og rør rundt over varme.
3. Hæld blandingen i en skål.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program *P2, Individuelle Kager*, i 30 minutter.
6. Vend ingefærkagerne ud, og læg dem i en plastpose for at holde dem varme og fugtige.



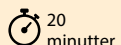
Hvorfor ikke tilsætte smag af lidt appelsin- eller mandarinskal til dine ingefærbrød?



Mikado-marengs



30
minutter



20
minutter



Ingredienser

1 æggehvide
 70 g sukker

100 g mørk overtrækschokolade
 5 Breton sablé-kiks

Opskrift

1. Pisk æggehviderne til stive toppe, tilsæt sukker og fortsæt med at piske.
2. Hæld blandingen i en rørpose, og klem 10 lange pinde ud på 1 cm i bredden på en let smurt bakke. Sæt bakken ind i Kagefabrikken.
3. Bag på programmet *P4 Marengs*, i 120 minutter.
4. Fjern forsigtigt marengsene, og lad dem køle af.
5. I mellemtiden smuldræs sablé-kiksene i en skål.
6. Smelt chokolade i 13 minutter på program *P3*.
7. Dæk forsigtigt 4/5 af længden af hver marengs med chokoladen, og drys med smuldreret kiks. Placér marengsen på en bakke dækket med bagepapir.
8. Sæt i fryseren i 10 minutter.

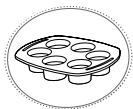


Brug en lille pensel til at dække marengsene med chokolade.





Te-tid



Blåbærmuffins



Ingredienser

110 g mel
1 tsk. bagepulver
1 æg
80 g brun farin

60 g smør
3 cl piskefløde
100 g blåbær

Opskrift

1. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig. Tilsæt fløde.
2. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P2* *Chokoladesmelting*.
3. Tilsæt smeltet smør og derefter mel og bagepulver.
4. Tilsæt blåbær, og rør rundt.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på program *P2* *Individuelle kager*, i 35 minutter.
7. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.



Du kan også bruge frosne blåbær.



Gulerodsmuffins



Ingredienser

80 g mel
 ½ tsk. bagepulver
 ½ tsk. kanel
 ¼ tsk. ingefær
 1 æg

1 knivspids salt
 65 g brun farin
 10 cl olie
 100 g fint revet gulerod
 45 g hakkede valnødder

Opskrift

1. Bland mel, bagepulver, kanel og sukker i en skål.
2. I en anden skål piskes æggeblommer, salt og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys. Tilsæt olie.
3. Bland de to blandinger sammen.
4. Tilsæt nødder og revet gulerod.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på program *P2, Individuelle kager*, i 40 minutter.
7. Vend kagerne ud og lad dem hvile i nogle minutter.



Vægten af gulerødder, som er vist i opskriften, gælder revede gulerødder. Du vil få brug for en lidt større mængde rå gulerødder.



Kouglofs



Ingredienser

1 æg og 1 æggeblomme
 60 g sukker
 20 g smør
 250 g mel
 (4 g) 1 pose tørgær
 1 knivspids salt
 60 g rosiner
 1 spsk. rom

40 g hele mandler
 120 g mælk

Opskrift

1. Læg rosinerne i blød i rom.
2. Læg tørgæren i en skål, og tilføj en smule vand. Bland det til en jævn dej, og dæk med mel.
3. I en anden skål blandes æg, sukker, salt og mælk.
4. Bland de to blandinger sammen.
5. Ælt dejen med en håndmixer.
6. Tilsæt rosinerne, som har ligget i blød i rom.
7. Dæk med plastfolie, og lad hvile et varmt sted i en time.
8. Læg mandlerne nederst i hullerne, og fordel dejen.
9. Dæk med plastfolie og lad den hvile et varmt sted i en time, og sæt herefter kagen i Kagefabrikken.
10. Bag på program *P2, Individuelle Kager*, i 35 minutter, og vend dem derefter ud.

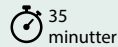


Drys til sidst sandkagerne med flormels.





Hindbærkage



Ingredienser

130 g mel
1 tsk. bagepulver
2 æg

80 g sukker
8 cl kaffebløde
180 g hindbær

Opskrift

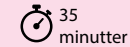
1. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig.
2. Tilsæt fløde, mens du pisker.
3. Tilsæt mel og bagepulver.
4. Læg 2/3 af hindbærerne i bunden af de 6 cupcakehuller. Fordel dejen ligeligt i hullerne, drys med nogle hindbær, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program *P2, Individuelle kager*, i 35 minutter.
6. Lad kagen hvile i 5 minutter, før den vendes ud.



Til endnu mere svampede minikager tilsættes ½ tsk. sodapulver og et par dråber citronsaft.



Citron- og birkeskage



Ingredienser

80 g smør
100 g mel
1/2 tsk. bagepulver
½ tsk. sodapulver

1 citron
2 æg
90 g sukker
20 g birkes

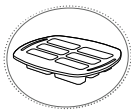
Opskrift

1. Pres citronen (5 cl), og riv skallen af.
2. Bland mel, bagepulver, sodapulver og birkes i en skål.
3. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P's Chokoladesmelting*.
4. I en anden skål blandes smør, sukker og citronskal.
5. Tilsæt æg, så mel og birkesmix.
6. Tilsæt til sidst citronsaft.
7. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
8. Bag på program *P2 Individuelle kager*, i 30 minutter.
9. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.




Du kan erstatte birkes med chiafrø.





Financiers

 11
minutter

 30
minutter



Ingredienser

75 g smør
80 g flormelis
3 æggehvite

25 g mel
70 g maledede mandler
1 spsk. vanilleekstrakt


Opskrift

1. Pisk æggeghviderne.
2. I en anden skål blandes flormelis, mel, vanilje og maledede mandler.
3. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P5, Chokoladesmelting*.
4. Tilsæt smeltet smør, og rør derefter rundt.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på program *P5 Individuelle kager*, i 30 minutter.
7. Servér varm.



Almindelige marengs

 10
minutter

 105
minutter



Ingredienser
2 æggehvite
50 g strøsukker

50 g flormelis

Opskrift

1. Isk æggeghviderne. Når æggeghviderne begynder at forme stive toppe, tilsæt strøsukker og fortsæt piskning.
2. Tilsæt flormelis, fortsæt med at piske indtil blandingen er glat, skinnende og jævn.
3. Fyld en sprøjtepose.
4. Skær et ark bagepapir ud, og læg det i bunden af metalskålen fra Kagefabrikken.
5. Sprøjt marengsene ud med 3 til 5 cm i diameter, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på programmet *P4, Marengs*, i 105 minutter.



Marengsen skal muligvis have længere tid i ovnen, alt efter dens størrelse.





Cake Factory

Efterrätt

Vitchoklad-och tranbärskaka	P.73	Lavakakor med röda bär	P.75
Valnötsbrownies	P.74	Chokladlavakakor.....	P.76
Chocholic-muffins	P.74		
Tiramisu-muffins	P.75		

Tedags

Vaniljchokladmarmorkaka	P.77	Speculoos®-muffins.....	P.80
Äppelkaka	P.78	Mini-pepparkakskakor.....	P.81
Sockerkaka med sylt	P.78	Mikadomaränger.....	P.81
Tarte Tatin	P.79		
Yoghurtkaka	P.79		
Chocolate chip muffins	P.80		

Tea Time

Blåbärsmuffins.....	P.82	Citron- och vallmofrökaka	P.84
Morotskakemuffins.....	P.83	Financiers	P.85
Kouglofs.....	P.83	Vanliga maränger	P.85
Hallonkakor	P.84		



Förberedelse tid



Bakningstid



Svårighetsgrad



Program

Nivåer



Mycket enkel



Enkel



Ganska svår



Svår

Die Programme

P_M Manuellt program

P₁  Kakor att dela med andra

P₂  Individuella kakor

P₃  Lavakakor

P₄  Maränger

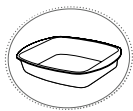
P₅*  Smälta choklad

*Program 5 kräver en särskild form, se bruksanvisningen.





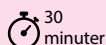
Efterrätt



Vit choklad- och tranbärskaka



15
minuter



30
minuter



Ingredienser

100 g vit matlagningsschoklad
40 g smör
50 g färskost
40 g socker

2 ägg
25 g mjöl
40 g tranbär

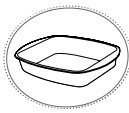
Recept

1. Smält smöret och den vita chokladen i en lämplig form i 9 minuter på program P5, Smälta choklad. Tillsätt färskosten.
2. Vispa samman ägg och socker i en skål.
3. Tillsätt chokladblandningen.
4. Tillsätt mjölet och rör samman allt.
5. Smörj och mjöla formen och håll sedan ner smeten i den.
6. Toppa med tranbär och sätt sedan in formen i Cake Factory.
7. Grädda i 30 minuter på program P1 Kabor att dela med andra.
8. Låt vila i 3 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



Varför inte testa att byta ut
tranbären mot hallon eller
röda vinbär?

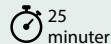




Valnötsbrownies



35
minuter



25
minuter



Ingredienser

2 ägg och 1 äggula
200 g mörk matlagningsschoklad
100 g smör

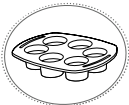
100 g socker
75 g mjöl
75 g valnötter

Recept

- Smält smöret och chokladen i 13 minuter på program P5.
- Vispa samman ägg och socker i en skål och tillsätt sedan mjölet.
- Blanda i chokladen och smöret tills du fått en jämn smet.
- Tillsätt de i förväg hackade valnötterna och rör om.
- Häll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
- Grädda i 25 minuter på program P1. Kakor att dela med andra.
- Låt svalna i 10 till 15 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



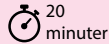
Du kan byta ut valnötterna mot pecannötter.



Chocoholic-muffins



35
minuter



20
minuter



Ingredienser

2 dl tunn grädde
190 g mörk matlagningsschoklad

60 g mjöl
1/2 tesked bakpulver
60 g chokladflis
70 g smör

1 ägg
60 g socker
0,6 dl mjölk
2 matskedar florsocker

Recept

För Att Baka Kakan

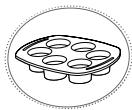
- Smält smöret och 90 g choklad under 13 minuter på program P5.
- Under tiden häller du mjölet, bakpulvret och chokladflisorna i en liten skål.
- I en annan skål, vispa ägget och sockret tillsammans och tillsätt sedan det smälta smöret och chokladen.
- Rör i de torra ingredienserna från den andra skålen och tillsätt sedan mjölken.
- Fördela smeten jämnt i de 6 fördjupningarna.
- Sätt in formen i Cake Factory och grädda i 20 minuter på program P2, *Individa kaker*.
- Låt vila några minuter innan du tar ut kakorna ur formen.

För att göra glasyren

- Smält resten av chokladen i 5 minuter på program P5. Ta ut formen och låt den svalna.
- Vispa grädden i en skål och vispa gradvis i florsockret.
- Häll i chokladen och fortsätt att vispa under tiden.
- Överför chokladkrämen till en spritspåse med en räfflad spets och dekorera dina muffins.
- Förvaras i kylskåp fram tills servering.



Använd choklad av god kvalitet med ett kakaoinnehåll på mellan 50 och 60 %.



Tiramisu-muffins

30 minuter +
30 minuter
au frigidaire

35
minuter



Ingredienser

100 g mjöl
5 g bakpulver
2 äggvitor
80 g socker

80 g smält smör
0,5 mjölk
1,5 dl tunn grädde
150 g maskarpone

2 matskedar florsocker
1 tesked vaniljextrakt
1,5 dl espressokaffe
Kakaopulver för dekoration

Recept

För att baka kakorna

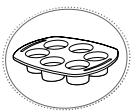
1. Blanda mjölet, bakpulvret och sockret i en skål.
2. Vispa äggvitorna till fluffiga toppar, tillsätt en nypa salt och tillsätt dem försiktigt till mjölet.
3. Smält smöret i 3 minuter med program *P*₃ och tillsätt sedan smöret till blandningen. Slutligen häller du i mjölken och rör om.
4. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 35 minuter på program *P*₂, *Individuella kakor*.
6. Håll ca 0,5 dl kaffe över varje muffins innan du tar ut dem ur formen. Låt vila i kylskåp i minst 30 minuter.

För att göra glasyren

7. Vispa grädden och lägg sedan till maskarponen, florsockret och vaniljextraktet.
8. Överför till en spritspåse med en räfflad spets.
9. Dekorera dina muffins med maskarponemoussen. Förvara dem svalt tills de ska ätas.
10. Dekorera med lite kakaopulver precis innan servering.



Dekorera dina muffins precis innan servering för bästa resultat!



Lavakakor med röda bär

12 minuter + 4
timmar i frysen

22 minuter



Ingredienser

3 ägg
180 g vit matlagningschoklad
70 g smör

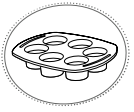
30 g socker
90 g mjöl
75 g röda bär

Recept

1. Fyll en iskubsform med purén av röda bär till kakornas mitt.
2. Låt svalna i frysen i minst 4 timmar.
3. Smält smöret och chokladen i 9 minuter på program *P*₃.
4. Blanda samman ägg och socker i en skål.
5. Tillsätt chokladen och smöret.
6. Tillsätt mjölet och rör om.
7. Dela smeten jämnt över hälen.
8. Tillsätt purén av röda bär i mitten av varje kaka genom att lätt trycka ned den i smeten och sedan täcka den med smet. Sätt in formen i Cake Factory.
9. Grädda i 22 minuter på program *P*₃ *Lavakakor*.
10. Serveras varma.



Spara tid genom att göra purén av röda bär en dag tidigare.



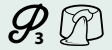
Chokladlavakakor



15
minuter



17
minuter



Ingredienser

3 ägg
180 g mörk matlagningsschoklad

150 g smör
75 g socker
45 g mjöl



Serivas bäst med
tjock vaniljsås.

Recept

1. Smält smöret och chokladen i 13 minuter på program *P3*.
2. Blanda sockret, mjölet och äggen i en skål.
3. Tillsätt chokladen och smöret.
4. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 17 minuter på program *P3 - Lavakakor*.
6. Låt vila i 10 minuter innan du tar ut dem ur formen.

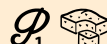
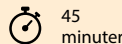




Ettermiddagste



Vaniljchokladmarmorkaka



Ingredienser

4 ägg
240 g strösocker
150 g mjukt smör
1 dl mjölk
230 g mjöl

½ matsked bakpulver (5 g)
1 matsked vaniljextrakt (10 g)
2 matskedar kakaopulver

Recept

1. Separera äggulorna och äggvitorna i två olika skålar.
2. Vispa äggvitorna och sockret tillsammans tills blandningen blir ljus.
3. Smält smöret i 2 minuter på program P3 och vispa sedan ner det i blandningen.
4. Tillsätt mjölken, mjölet och bakpulvret samtidigt och vispa ordentligt.
5. Vispa äggvitorna tills du kan forma hårda toppar.
6. Tillsätt äggvitorna till blandningen, en tredjedel i taget.
7. Separera kaksmeten i två halvor: tillsätt vaniljextraktet till den ena halvan och kakaopulvret till den andra.
8. Varva de två blandningarna i formen i flera lager.
9. Sätt in i Cake Factory och grädda i 45 minuter med program P1 - *Kakor att dela med andra*.
10. Låt svalna i 5 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



Du kan byta ut vaniljen mot kanel eller kaffe!

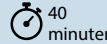




Äppelkaka



20
minuter



40
minuter



Ingredienser

- | | |
|---------------------|------------------|
| 170 g mjöl | 70 g smör |
| 1 matsked bakpulver | 1 dl kaffegrädde |
| 3 ägg | 2 äpplen |
| 120 g socker | |

Recept

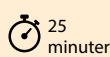
- Smält smöret i 3 minuter på program P5, Smälta choklad.
- Skala och tärna äpplena.
- Vispa samman ägg och socker i en skål tills blandningen blir ljus och skummande.
- Tillsätt smöret, sedan grädden, och vispa under tiden.
- Tillsätt mjölet tillsammans med bakpulvret, och tillsätt sedan äpplena.
- Häll blandningen i en smord form och placera den i Cake Factory.
- Grädda i 40 minuter på program P1 *Kakor att dela med andra.*
- Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



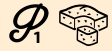
Sockerkaka med sylt



15
minuter



25
minuter



Ingredienser

- | | |
|--------------|-------------------------|
| 4 ägg | (11 g) 1 påse bakpulver |
| 125 g socker | 100 g sylt |
| 125 g mjöl | |

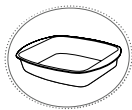
Recept

- Blanda mjölet och bakpulvret i en skål.
- Vispa äggvitorna.
- När äggvitorna börjar forma hårda toppar tillsätter du sockret, äggvitorna och mjölet.
- Häll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
- Grädda i 25 minuter på program P1 *Kakor att dela med andra.*
- Skär sockerkakan i två halvor horisontellt och bred sedan generöst med sylt över halvorna.
- Lägg ihop de två halvorna på varandra.

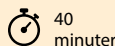


Om du tillsätter en nypa salt till äggvitorna så blir det enklare att vispa dem till hårda toppar.





Tarte Tatin



Ingredienser

1 paket smördeg
250 g socker

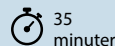
25 g smör
6 äpplen

Recept

1. Värm vattnet och sockret i en panna tills det kokar.
2. När blandningen börjar bli brun tillsätter du smöret.
3. Häll karamellblandningen i en form och sprid ut den jämnt.
4. Skala och skär äpplen i fjärdedelar och placera dem jämnt ovanpå karamellblandningen.
5. Täck allt med smördeg och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 40 minuter med Manuellt program på 180 °C.
7. Låt svalna i 10 minuter innan du tar ut kakan på ett fat.



Yoghurtkaka



Ingredienser

2 ägg
210 g socker
260 g mjöl
(11 g) 1 påse bakpulver

(125 g) 1 förpackning
naturell yoghurt
2 citroner
0,7 dl rapsolja

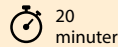
Recept

1. Blanda sockret, äggen och salt i en skål.
2. Tillsätt den naturella yoghurten och rapsoljan.
3. Tillsätt mjölet blandat med bakpulvret i två halvor.
4. Tillsätt det rivna citronskalet från de två citronerna till blandningen.
5. Häll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
6. Grädda i 35 minuter på program *P_1* *Kakor att dela med andra.*
7. Låt vila i 10 minuter innan du tar ut kakan ur formen.





Chocolate chip muffins



Ingredienser

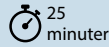
- | | |
|--------------|-------------------------|
| 1 ägg | (11 g) 1 påse bakpulver |
| 110 g socker | 0,6 dl mjölk |
| 60 g smör | 5 g salt |
| 140 g mjöl | 70 g chokladflis |

Recept

- Smält smöret i 3 minuter på program P₃, Smälta choklad.
- Blanda smöret och sockret i en skål och tillsätt sedan ägget och saltet.
- Tillsätt mjölet och bakpulvret gradvis, följt av mjölken och chokladflisen.
- Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
- Grädda i 30 minuter på program P₂, Individuella kakor.
- Låt svalna innan du tar ut dem ur formen.



Speculoos®-muffins



Ingredienser

- | | | |
|----------------------|--------------------|------------------------|
| 200 g Speculoos®-kex | 125 g mjöl | 55 g neutral olja |
| 2,3 dl kaffegrädde | 1 tesked bakpulver | 75 g naturell yoghurt |
| 1 tesked honung | 2 ägg | 80 g maskarpone |
| 1,5 tesked kanel | 100 g socker | 2 matskedar florsocker |

Recept

- För att baka kakorna**
- Blanda mjölet, en tesked kanel och bakpulvret i en skål.
 - I en annan skål, vispa äggulorna och sockret tillsammans tills blandningen blir ljus och skummande. Tillsätt yoghurten och oljan.
 - Blanda ihop de två blandningarna.
 - Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
 - Grädda i 25 minuter på program P₂, Individuella kakor.
 - Låt muffins vila några minuter innan du tar ut dem ur formen.
- För att göra Speculoos-krämen**
- Gröp ur ett hål vid toppen av varje muffins med hjälp av en liten sked. Fyll hålen med den hemlagade Speculoos®-krämen.

För att göra glasyren

- Vispa resten av den tunna grädden.
- Lägg till maskarponen, florssockret och 50 g hemlagad Speculoos®-kräm. Överför till en spritspåse med en räfflad spets.
- Dekorera dina muffins.



För att göra Speculoos-kräm

- Blanda samman Speculoos-kexen, honungen, en halv tesked kanel och 0,6 dl kaffegrädde.



Byt ut den tunna grädden mot 0,4 dl osötad kondenserad mjölk om du vill ha en ljusare version av den hemlagade Speculoos®-krämen.



Mini-pepparkakskakor



Ingredienser

160 g mjöl
 ½ tesked bakpulver
 1 tesked blandade kryddor (kanel, vanilj, ingefära, muskot och kryddnejlika)
 2 nypor salt

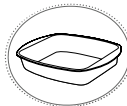
6 cl mjölk
 170 g honung
 40 g farinsocker
 60 g smör

Recept

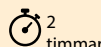
1. Blanda mjölet, bakpulvret, kryddorna och saltet i en skål.
2. Värm mjölken, honungen och farinsockret i en panna. Lägg till det hackade smöret och rör in det under uppvärmning.
3. Häll blandningen i en skål.
4. Fördela smeten jämnt i försjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 30 minuter på program *P2, Individuella kakor*.
6. Ta ut mini-pepparkakorna ur formen och placera dem i en plastpåse för att hålla dem varma och mjuka.



Varför inte krydda dina mini-pepparkakor med lite rivet apelsin- eller mandarinskal?



Mikadomaränger



Ingredienser

1 äggvita
 70 g socker

100 g mörk matlagningschoklad
 5 Breton sablé-kex

Recept

1. Vispa äggvitorna tills du kan forma hårda toppar och lägg sedan till socker medan du fortsätter att vispa.
2. Placera blandningen i en spritspåse och spritsa 10 långa ränder som är 1 cm breda på en lätt smord plåt. Sätt in plåten i Cake Factory.
3. Grädda i 120 minuter på program *P4, Maränger*.
4. Ta försiktigt bort marängerna och låt dem svalna.
5. Under tiden smular du sablé-kexen i en skål.
6. Smält chokladen i 13 minuter på program *P3*.
7. Pensla försiktigt på 4/5 av varje marängs längd med chokladen och sprinkla kexsmulorna över dem. Placera marängerna på en plåt och täck över dem med smörpapper.
8. Placera dem i frysen i 10 minuter.

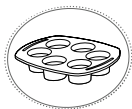


Använd en liten borste för att täcka marängerna med chokladen.

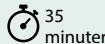




Tedags



Blåbärsmuffins



Ingredienser

110 g mjöl
1 tesked bakpulver
1 ägg
80 g brunt socker

60 g smör
0,3 dl vispgrädd
100 g blåbär

Recept

1. Vispa samman ägget och sockret i en skål tills blandningen blir ljus och skummande. Tillsätt grädden.
2. Smält smöret i 3 minuter på program P5, Smälta choklad.
3. Tillsätt det smälta smöret i skålen, följt av mjölet blandat med bakpulvret.
4. Tillsätt blåbären och rör om.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 35 minuter på program P2, Individuella kakor.
7. Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



Du kan även använda frysta blåbär.



Morotskake- muffins

15
minuter

40
minuter



P₂



Ingredienser

80 g mjöl
½ tesked bakpulver
½ tesked kanel
¼ tesked ingefära
1 ägg

1 nypa salt
65 g farinsocker
1 dl olja
100 g finhackade morötter
45 g hackade valnötter

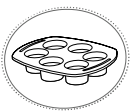
Recept

1. Blanda mjölet, bakpulvret, kanelen och ingefäran i en skål.
2. I en annan skål, vispa ägget, sockret och saltet tillsammans tills blandningen blir ljus. Tillsätt oljan.
3. Blanda ihop de två blandningarna.
4. Tillsätt nötterna och de hackade morötterna.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.

6. Grädda i 40 minuter på program P₂ *Individuella kakor*.
7. Ta ut kakorna ur formen och låt dem svalna i några minuter.



Vikten för morötterna i receptet är den hackade vikten. Öka vikten för morötterna om du väger dem oskalade.



Kouglofs

25
minuter

35
minuter



P₂

Ingredienser

1 helt ägg och 1 äggula	(4 g) 1 påse torrjäst	40 g hela mandlar
60 g socker	1 nypa salt	1,2 dl mjölk
20 g smör	60 g russin	
250 g mjöl	1 matsked rom	

Recept

1. Dränk in russinen i rom.
2. Häll torrjästen i en skål och tillsätt lite vatten. Rör till en jämn smet och häll över mjölet.
3. I en annan skål, blanda äggen, sockret, saltet och mjölken.
4. Rör ihop de två blandningarna.
5. Knåda degen i en matberedare.
6. Tillsätt de romdränkta russinen i degen och fortsätt knåda.
7. Täck med plastfolie och låt vila i en timme på en varm plats.
8. Placera mandlarna längst ner i fördjupningarna och fördela degen i dem.
9. Täck med plastfolie och låt vila en timme på en varm plats. För sedan över till Cake Factory.
10. Grädda i 35 minuter på program P₂, *Individuella kakor*, och ta sedan ut dem ur formen.

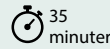


Strö florsocker över dina kouglofs som dekoration.





Hallonkakor



Ingredienser

130 g mjöl
1 tesked bakpulver
2 ägg
80 g socker

0,8 dl kaffegrädde
180 g hallon

Recept

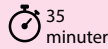
1. Vispa samman ägg och socker i en skål tills blandningen blir ljus och skummande.
2. Lägg till grädden och vispa hela tiden.
3. Lägg till mjölet tillsammans med bakpulvret.
4. Placera 2/3 av hallonen längst ner i de 6 muffinsformarna. Fördela smeten jämnt i formarna, sprinkla över några hallon och placera formen i Cake Factory.
5. Grädda i 35 minuter på program *P2, Individuella kakor*.
6. Låt svalna under 5 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



För ännu fluffigare minikakor kan du lägga till ½ tesked bikarbonatssoda och några droppar citronsaft.



Citron- och vallmofrökaka



Ingredienser

80 g smör
100 g mjöl
1/2 tesked bakpulver
½ tesked bikarbonat

1 citron
2 ägg
90 g socker
20 g vallmofrön

Recept

1. Riv skalet på citronen och pressa ur saften (0,5 dl).
2. Blanda mjölet, bakpulvret, bikarbonat och vallmofröna i en skål.
3. Smält smöret under 3 minuter på program *P3*, Smälta choklad.
3. I en annan skål, blanda smöret, sockret och det rivna citronskalet.
4. Tillsätt äggen och sedan blandningen av mjöl och vallmofrö.
5. Häll slutligen i citronsaften.
6. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
7. Grädda i 30 minuter på program *P3, Individuella kakor*.
8. Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



Du kan byta ut vallmofröna mot chiafrön.





Financiers



Ingredienser

75 g smör
80 g florsocker
3 äggvitor

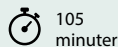
25 g mjöl
70 g malda mandlar
1 matsked vaniljextrakt

Recept

1. Vispa äggvitorna.
2. I en annan skål, blanda florsockret, mjölet, vaniljen och de malda mandlarna.
3. Smält smöret i 3 minuter på program *P5*, Smälta choklad.
4. Tillsätt det smälta smöret i blandningen och rör om.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 30 minuter på program *P5 Individuella kakor*.
7. Serveras varma.



Vanliga marängar



Ingredienser
2 äggvitor
50 g strösocker

50 g florsocker

Recept

1. Vispa äggvitorna. När äggvitorna börjar forma hårda toppar tillsätter du strösockret och fortsätter att vispa.
2. Tillsätt florsockret under fortsatt vispning tills blandningen är mjuk, blank och jämn.
3. Fyll en spritspåse.
4. Klipp till smörpapper och placera det i botten av Cake Factory-formen.
5. Spritsa ut marängerna, 3 till 5 centimeter i diameter, och placera sedan formen i Cake Factory.
6. Grädda i 105 minuter på program *P4, Marängar*.



Marängerna kan behöva längre tid i ugnen beroende på storlek.



