



## Tiroler-Cake

13 Stk. à 355 g

Backtemperatur 190° C abfallend

Backzeit ca. 30 Minuten

Ofenzug öffnen

### Masse

|                |  |
|----------------|--|
| 1'500 g        | Basis-Rühr (Alipro Nr.1075 / Pistor Nr. 3428)                  |
| 750 g          | Vollei   |
| 750 g          | Speiseöl   |
| 200 g          | Wasser   |
| 800 g          | Nussfüllung 25% mit Stückli (Alipro Nr. 620 / Pistor Nr. 1052) |
| 500 g          | Schokoladenrapé dunkel (fein gehackte Schokolade)              |
| 120 g          | Weizenpuder  |
| <b>4'620 g</b> | <b>Total</b>   |

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang 4-5 Minuten mischen (4-Kantbesen). Die fertige Masse in Cakeformen 355 g. abfüllen und mit einem geölten Horn bis an den Cakeboden eintauchen.