

## CAKE IN VASOCOTTURA



### CAKE

1000 g **MARGHERITA**  
400 g burro  
400 g uova intere  
100 g acqua fredda

Far montare burro e Margherita per qualche minuto in planetaria con foglia a medio-altà velocità. Quando il composto inizierà a montare, aggiungere gradualmente le uova e l'acqua in modo da mantenere l'impasto sempre legato. Dressare direttamente nel vaso di vetro (200g/220g). È possibile aggiungere q.b. di cacao ad una parte d'impasto per ottenere una versione biocolore (che necessiterà ancora di qualche grammo di liquido). Cuocere a 160°C in forno ventilato per 50 minuti circa, tutti a valvola aperta. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Una volta sfronati i vasi, aggiungere una bagna a scelta o del Fruchti-top Mela/Pera o creme spalmabili da forno. Chiudere con guarnizione e coperchio e infornare a 120°C per 20-25 minuti. A fine cottura è consigliabile capovolgere i vasi in modo da creare al meglio il sottovuoto.