

# Frambozen plaatcake

## ROGGEMEEL FIJNSCHERP

### RECEPTUUR

Boter.....	1.800 gram
Suiker.....	1.800 gram
Zout.....	20 gram
Eieren (heel).....	1.800 gram
Roggemeel Fijn Scherp.....	1.440 gram
Roompoeder.....	120 gram
Bakpoeder.....	30 gram

### VULLING

Bevroren frambozen.....	1.080 gram
-------------------------	------------

### WERKWIJZE

- Verwarm de boter tot deze zalvig is, let op niet smelten.
- Draai de boter, suiker en zout tot een luchtig beslag.
- Voeg daar al draaiende in delen de eieren aan toe.
- Spatel vervolgens het roggemeel, roompoeder en bakpoeder voor 80% erdoorheen.
- Met de laatste 20% van het door spatelen voeg je de bevroren frambozen toe.
- Plaats een vetvrij bakpapier in de bakplaat met opstaande rand.
- Stort 2 kg beslag op de bakplaat 60 x 20 cm.
- Strijk dit netjes glad uit.
- Optie: spuit met frambozen jam een raster erop voor het bakken.
- Bakken 185°C kap 165°C vloer.
- 45 - 55 minuten bakken.

