

Ciasto jagodowo-kokosowe z porzeczką

SKŁADNIKI

BLATY

1000 g [CIASTO LOVE VELVET ALFAPRO](#)

300 g Woda

300 g [OLEJ](#)

300 g [MASA JAJOWA BALTICOVO](#)

CHRUPLKA KOKOSOWA

1200 g [KREM DO NADZIEWANIA KOKOSOWY ALFAPRO](#)

400 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)

ŻELKA PORZECZKOWA

1200 g [PORZECZKA CZARNA PRAŻONA ALFAPRO](#)

15 g [ŻELATYNA](#)

150 g Woda

KREM ŚMIETANKOWY

2000 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO](#)

200 g [CUKIER](#)

40 g [ŻELATYNA](#)

200 g Woda

DEKORACJA

600 g [NADZIENIE PRALINOWE WHITE ALFAPRO](#)

50 g [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Ciasto Love Velvet, olej, wodę i masę jajową łączymy na wolnych obrotach ok. 5 minut. Wylewamy na dwie blaszki wyłożone papierem 60/40 i wypiekamy w piecu w temperaturze ok. 200°C przez ok. 12 minut.

2

Krem o smaku kokosowym podgrzewamy do temperatury ok. 40°C i mieszamy z prażonym ciastem kadayif.

3

Żelatynę zamaczamy w wodzie, następnie podgrzewamy i łączymy z podgrzaną czarną porzeczką prażoną.

4

Żelatynę zamaczamy w wodzie. Śmietankę ubijamy na $\frac{3}{4}$ z cukrem. Do ubitej śmietanki dodajemy podgrzaną żelatynę i mieszamy.



5

Pierwszy spód układamy w formie, rozkładamy chrupkę kokosową, a następnie $\frac{1}{4}$ kremu i przykrywamy drugim spodem ciasta. Połowę pozostałego kremu wykładamy na drugi spód, wylewamy żelkę porzeczkową, a po zastygnięciu wykładamy resztę kremu i schładzamy. Po schłodzeniu dekorujemy nadzieniem pralinowym podgrzanym do temperatury ok. 40°C, powierzchnię posypujemy prażonym ciastem kadayif i, według uznania, liofilizowaną maliną.

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

