

Deser o smaku kawy i likieru irlandzkiego

SKŁADNIKI

CIASTO CZEKOLADOWE

750 g [CIASTO CZEKOLADOWE NEGRO](#)
300 g [MASA JAJOWA](#)

330 g OLEJ

150 g WODA

KREM NR 1

500 g [KREM O SMAKU LIKIERU IRLANDZKIEGO](#)
10 g [ŻELATYNA](#)

600 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

50 g WODA

KREM NR 2

750 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)
30 g [DELIPASTA MOKKA FABBRI](#)
75 g WODA

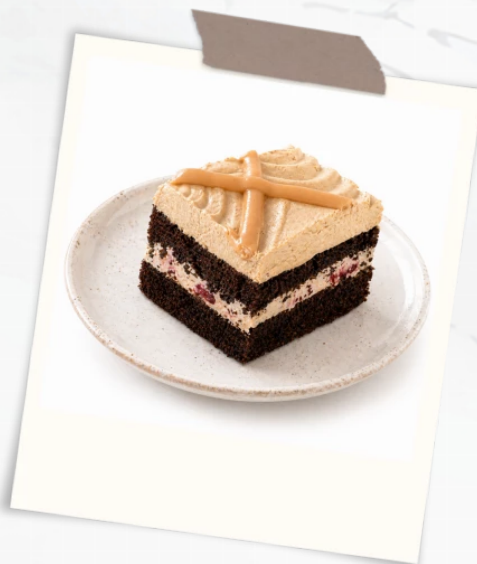
60 g [CUKIER](#)

15 g [ŻELATYNA](#)

DODATKI

300 g [NADZIENIE TERMOSTABILNE O SMAKU CZARNA PORZECZKA 60%](#)

230 g KREM O SMAKU LIKIERU IRLANDZKIEGO



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 BLAT:

Wszystkie składniki mieszamy 4–5 minut na wolnych obrotach, pieczemy 20–30 minut w temp. 180°C.

2 KREM NR 1:

Śmietankę ubijamy i łączymy z kremem, po wymieszaniu mieszamy z namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatyną i wylewamy na blat posmarowany nadzieniem porzeczkowym, przykrywamy drugim blatem czekoladowym.



3

KREM NR 2

Ubijamy śmietankę z cukrem, dodajemy delipastę i na końcu namoczoną w wodzie i rozpuszczoną żelatyną, wlewamy na blat, wyrównujemy i górę szprycujemy w kratkę kremem.

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**

