

Jagodowa polana

SKŁADNIKI

BLAT LOVE VELVET

1000 g [MIESZANKA LOVE VELVET](#)

300 g [OLEJ](#)

300 g [MASA JAJOWA](#)

300 g WODA

ŻELKA

2000 g [NADZIEŃ O SMAKU
JAGODOWYM Z KAWAŁKAMI
OWOCÓW TERMOSTABILNE](#)

40 g [ŻELATYNA SPOŻYWCZA](#)

300 g WODA

KREM

1750 g [ŚMIETANA 33%](#)

750 g [ŚMIETANA ROŚLINNA](#)

500 g [STABILIZATOR VICTORIA
NEUTRALNY](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** BLAT: Mieszanke, masę jajową, olej oraz wodę mieszać 3-4 minuty na średnich obrotach, wyłożyć na blachę. Piec 20-35 minut w temp 175-180°C. Górę blatu skroić w celu pokruszenia ciasta na górnej warstwie.
- 2** ŻELKA: Rozpuścić żelatynę w wodzie, delikatnie podgrzać i połączyć z nadzieniem. Wylać na blat i schłodzić.
- 3** KREM: Połączyć składniki i różgą ubić na sztywno. Na przygotowaną wcześniej żelkę nałożyć gotowy krem, który posypujemy pokruszonym blatem.

Smacznego

