

# Kokosowa chmurka

## SKŁADNIKI

### CIASTO

|               |                                       |                |                                   |
|---------------|---------------------------------------|----------------|-----------------------------------|
| <b>700 g</b>  | NADZIECIE PRALINOWE<br>CIEMNE ALFAPRO | <b>2000 ml</b> | ŚMIETANKA BEZ KARAGENU<br>ALFAPRO |
| <b>700 g</b>  | NADZIECIE PRALINOWE<br>WHITE ALFAPRO  | <b>30 g</b>    | ŻELATYNA                          |
| <b>150 ml</b> | WODA                                  | <b>150 g</b>   | MIGDAŁ PŁATKI                     |
| <b>50 g</b>   | NUTTY CREAM ALFAPRO                   |                |                                   |

### MASA

|              |                            |               |             |
|--------------|----------------------------|---------------|-------------|
| <b>750 g</b> | CIASTO KOKOSOWE<br>ALFAPRO | <b>350 g</b>  | MASA JAJOWA |
| <b>230 g</b> | OLEJ RZEPAKOWY             | <b>100 ml</b> | WODA        |



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Olej, jaja i wodę mieszamy na średnich obrotach około 5min. Rozkładamy na blaszkę 40/60 cm wyłożoną papierem, wygładzamy ciasto i odpiekamy w piecu temp. 220 stopni Celsjusza około 12 min.
- 2** Po wystudzeniu na powierzchni blatu smarujemy nadzieniem pralinowym ciemnym. Ubijamy śmietankę, podgrzewamy do 40 stopni Celsjusza nadzienie pralinowe białe i żelatynę po czym wlewamy oba te składniki do ubitej delikatnie śmietanki.
- 3** Wszystko razem delikatnie mieszamy i rozkładamy na spód kokosowy wysmarowany nadzieniem pralinowym.
- 4** Całość posypujemy uprażonymi migdałami w płatkach i polewamy rozpuszczonym Nutty Cream i schładzamy.

Smacznego!



*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**

