

# Mleczna Droga

## SKŁADNIKI

### CIASTO

**750 g** CHOCO LUX ALFAPRO      **300 g** OLEJ  
**300 g** MASA JAJOWA

### KREM

**100 g** WODA      **750 g** ŚMIETANKA ALFAPRO BEZ KARAGENU  
**50 g** CUKIER KRYSZTAŁ      **15 g** ŻELATYNA 180 BLOOM

### KREM 2

**100 g** WODA      **1000 g** MASŁO EXTRA  
**600 g** CZEKOLADA MLECZNA 33% SICA0      **400 g** CZEKOLADA DESEROWA 55% SICA0  
**400 g** ŻÓŁTKO JAJ 20 SZT.      **600 g** BIAŁKO JAJ 20 SZT.



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Choco Lux, olej, masę jajową, wodę mieszamy na średnich obrotach ok. 5 min. Wykładamy na blaszkę o wym. 40x60 cm, cienko rozsmarowujemy i odpiekamy w temp. 230 stopni Celsjusza przez około 12 min.
- 2** Śmietankę ubijamy z cukrem oraz dodajemy gorącą żelatynę. Powstały krem rozprowadzamy równomiernie na całej powierzchni upieczonego ciasta.
- 3** Masło roztopiamy, dodajemy czekolady oraz żółtka, mieszamy delikatnie. W oddzielnym naczyniu ubijamy białka, a następnie wlewamy do nich masło z czekoladą i żółtkami i ponownie delikatnie mieszamy. Gotowy krem rozsmarowujemy na wstępnie zżelowaną śmietankę.
- 4** Dekorujemy według uznania.

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**

