

Monoporcja waniliowa z amareną

SKŁADNIKI

SPÓD

250 g	CHOCO LUX ALFAPRO	100 g	MASA JAJOWA BALTICOVO
100 g	OLEJ	30 g	WODA

MUS WANILIOWY

100 g	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU 33% ALFAPRO	25 g	MASŁO EXTRA
150 g	CZEKOLADA BIAŁA SICAO	30 g	PANNAMOUSE FABBRI
150 g	GORĄCA WODA	60 g	DELIPASTA WANILIA SUPER FABBRI
500 g	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU 33% ALFAPRO	100 g	POLEWA DO MARMURKOWANIA AMARENA EXPORT FABBRI
350 g	NAPPAGE AMARENA FABBRI		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Choco Lux, olej, masę jajową i wodę razem połączyć i wymieszać płaskim mieszadłem około 5 min. Wylać na blaszkę wyłożoną papierem i rozsmarować do grubości 5 cm. Wypiec w piecu o temp. 220 st. C. przez około 10 min. Po ostudzeniu powycinać ringi minimalnie mniejsze niż spód monoporcji.
- 2** Mus waniliowy – zaczynamy od zagotowania śmietanki z masłem, następnie dodajemy białą czekoladę mieszamy do rozpuszczenia, dodajemy Pannamouse zalane gorącą wodą i Delipastę waniliową. Wszystko razem mieszamy do uzyskania jednolitego Genage waniliowego.
- 3** Ubijamy 500g śmietanki na 3/4, następnie łączymy ubitą śmietankę z Genage waniliowym. Powstały mus waniliowy wlewamy do rękawa cukierniczego i wypełniamy formy silikonowe do ich połowy wysokości, następnie wkładamy do środka po jednej wiśni Amarena Fabbri. Dopełniamy



formy do prawie pełna musem waniliowym,
tak aby zmieścił się jeszcze spodzik
czekoladowy wcześniej wykrojony.

5

Nappage Amarena podgrzewamy delikatnie
do ok. 40-45 st. C, delikatnie mieszamy żeby
nie napowietrzyć. Zamrożone monoporcje
układamy na kratce i oblewamy
podgrzanym Nappage Amarena.
Dekorujemy według uznania.

4

Całość zamykamy spodem czekoladowym,
równamy i wstawiamy do szokówki na ok. 1h

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**

