



**ALFAPRO**

## Pijana śliwka

### SKŁADNIKI

#### SPÓD

1500 g [CHOCO LUX](#)

650 g [MASA JAJOWA](#)

2000 g [ŚLIWKA MROŻONA](#)

650 g [OLEJ](#)

150 g WODA

#### KREM PATISSIERE

1500 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

650 g [KREM FRANCUSKI](#)

300 g WÓDKA

150 g WODA

1500 g [MLEKO 3.2%](#)

50 g [COINTREAU](#)

30 g [ŻELATYNA](#)

#### DEKORACJA

400 g [ŻEL DO NABŁYSZCZANIA  
NEUTRALNY](#)

300 g [POLEWA DO  
MARMURKOWANIA FIGA  
KARMELIZOWANA](#)



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

#### Spody

Choco Lux, olej, masa jajowa i woda mieszamy ok 5 min płaskim mieszadłem, wylewamy na dwie blaszki 40/60, wygładzamy.

Na jednym spodzie układamy śliwki mrożone i odpiekamy w temp. 180°C przez ok 30 min, drugi spód odpiekamy w tej samej temp. ok 15 min.

2

#### Krem patissiere

Śmietankę ubijamy na  $\frac{3}{4}$ , żelatynę zamaczamy w wodzie. Schłodzone mleko ubijamy z kremem francuskim, pod koniec ubijania dodajemy wódkę i Cointreau, całość mieszamy ze śmietanką i dodajemy podgrzaną żelatynę.

Krem wykładamy na odpieczony spód czekoladowy ten bez śliwek.

Spód wkładamy do ramki 40/60.

Po rozłożeniu kremu na pierwszym spodzie, przykrywamy go upieczonym spodem ze śliwkami.



**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](mailto:savpol@savpol.pl)



3

### **Dekoracja**

Całość żelujemy żelem do nabłyszczania neutralnym i marmurkujemy karmelizowaną figą.

*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**

