

Rokitnik z musem malaga

SKŁADNIKI

SPÓD

16 szt. [TARTELETKI](#)

ŻELKA ROKITNIK

200 g [PUREE ROKITNIK](#)

20 g [CUKIER](#)

4 g [ŻELATYNA](#)

20 g WODA

MUS MALAGA

150 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

10 g [ŻELATYNA](#)

50 g WODA

150 g [CZEKOLADA NAMUR 29%](#)

100 g [DELIPASTA MALAGA RUM](#)

500 [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU](#)

DEKORACJA

400 g [SNACKOŁOSI MANGO](#)
[MAKADAMIA](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Żelka rokitnik

Rokitnik z cukrem podgrzać do ok. 90°C. Namoczoną wcześniej żelatynę dodać do rokitnika i wymieszać. Ostudzić i rozlać do tartaletek.

2

Mus malaga

150 g. śmietanki zagotować, dodać zamoczoną w wodzie żelatynę, dodać 150 g. białej czekolady, wymieszać i dodać Delipastę Malaga. 400 g. śmietanki ubić na $\frac{3}{4}$ i wymieszać z musem malaga. Powstały mus malaga wyłożyć do foremek silikonowych w kształcie kwiatka. Zamrozić szokowo na kamień.



3

Dekoracja

Zamrożone monoporcje kwiatki połączyć albo zamaczać w podgrzanej do temp ok 40°C Snackoloso mango z makadamiami Fabbri. Oblane monoporcje układać do tartaletek z rokitnikiem. Dekorować według uznania.

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**

