

Sernik na zimno mascarpone z marakują

SKŁADNIKI

BLAT

100 g	CIASTO CZEKOLADOWE NEGRO PREMIUM ALFAPRO	45 g	MASA JAJOWA PASTERYZOWANA BALTICOVO
40 g	OLEJ	20 g	WODA

ŻELKA

100 g	MALINA MROŻONA	50 g	PUREE MROŻONE MARAKUJA BOIRON
15 g	BAZA DO DESERÓW PANNAMOUSSEE FABRI		

MUS

80 g	CZEKOLADA BIAŁA SELECT CALLEBAUT	350 g	ŚMIETANKA UHT 33% ALFAPRO
200 g	MASCARPONE	40 g	DELIPASTA MARAKUJA FABBRI
3 szt	LISTKI ŻELATYNY	wg uznania	NADZIENIE PRALINOWE CRISPY NUT WHITE ALFAPRO
wg uznania	NAPPAGE MARAKUJA FABBRI		

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

BLAT

Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach 4-5 minut, piec 20 minut w temp 180-190°C. Wyciąć okrągły spód o średnicy mniejszej niż średnica docelowej formy na sernik.

2

ŻELKA

Malinę i puree podgrzać do około 80°C, dodać Pannamoussee, dokładnie wymieszać i wylać do formy o średnicy mniejszej niż docelowa forma na sernik. Zamrozić.

3

MUS

Wszystkie składniki (poza żelatyną i większą porcją śmietanki ok. 250 g) rozpuścić w mikrofali, dodać namoczoną żelatynę. Mus



połączyć z lekko ubitą pozostałą częścią śmietanki, dokładnie i delikatnie wymieszać .
Napełniać formę silikonową w kolejności: mus, żelka, mus i na koniec blat posmarowany nadzieniem pralinowym Crispy Nut White. Odstawić do całkowitego zamrożenia. Oblewać zamrożoną całość, podgrzanym do 40-45°C nappage marakuja Fabbri. Dekorować wg 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**

