

Torcik Carmello

SKŁADNIKI

350 g	CHOCO LUX ALFAPRO	150 g	MASA JAJOWA
150 g	OLEJ	100 g	WODA
450 g	SALTED CARMELLO CREAM	50 g	SŁODKIE WAFLE DO LODÓW
500 g	ŚMIETANA UHT 33% ALFAPRO	75 g	CUKIER
50 g	DELIPASTA PISTACJA 100% FABBRI	10 g	ŻELATYNA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Choco Lux, masę jajową, olej i 50 g wody mieszamy na średnich obrotach przez około 4 minuty. Wykładamy do formy o średnicy około 25 cm. Odpiekamy w temperaturze 200°C przez około 20 minut. Po przestudzeniu przekrajamy na dwa równe krążki. Pierwszy z nich przekładamy do formy.
- 2** 250 g Salted Carmello Cream (nowość) podgrzewamy do temperatury około 40°C. Dodajemy pokruszone wafle do lodów. Gotowy krem wykładamy na spód ciasta.
- 3** Śmietanę UHT 33% Alfapro ubijamy z 75 g cukru, dodajemy Delipastę Pistacja 100% Fabbri i 10 g żelatyny (zamoczonej w 50 g wody oraz podgrzanej). Mieszmamy krem, połowę wykładamy na prązynkę. Przykrywamy drugim blatem ciasta na który wykładamy pozostałą część pistacjowego



kremu.

5

Po schłodzeniu wyjmujemy z formy i oblewamy Salted Carmello Cream podgrzanym do temperatury 40°C

4

Torcik schładzamy w mroźni lub szokówce.

6

Dekorujemy według uznania: owocami, złotkiem, białą czekoladą.

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**

