

Torcik pistacjowy z marakuja

SKŁADNIKI

SPODY

250 g [STAR BISCOVIT DOSCHE](#) **150 g** [MASA JAJOWA BALTICOVO](#)

CHRUPKA

300 g [KREM DO NADZIEWANIA
PISTACJA 15% ALFAPRO](#) **100 g** [CIASTO KADAYIF PRAŻONE](#)

ŻELKA MARAKUJA

200 g [BOIRON MARAKUJA](#) **20 g** [CUKIER](#)

5 g [ŻELATYNA](#) **25 g** WODA

KREM

1000 g [ŚMIETANKA BEZ KARAGENU
ALFA PRO](#) **100 g** [CUKIER](#)

20 g [ŻELATYNA](#) **100 g** WODA

DEKORACJA

500 g [KREM DO NADZIEWANIA
BIAŁA CZEKOLADA ALFA PRO](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Spody

Star biscovit ubijamy z masą jajową, odpiekamy w ramce 22 cm.

2

Chrupka

Krem pistacjowy podgrzewamy do ok. 40°C i mieszamy z ciastem kadaiyif, wylewamy do dwóch ramek o średnicy ok. 18 cm.

3

Żelka marakuja

Żelatynę zamaczamy w wodzie, puree marakuja z cukrem podgrzewamy do temp. ok. 85°C, dodajemy zamoczoną żelatynę, wylewamy do form o średnicy ok. 18 cm, schładzamy.

4

Krem

Żelatynę zamaczamy w wodzie, śmietankę z cukrem ubijamy, dodajemy podgrzaną żelatynę, mieszamy.



5**Składanie**

Dwie ramki 22 cm. Na spód układamy 1 biszkopt, wykładamy $\frac{1}{4}$ kremu, wkładamy chrupkę przygotowaną wcześniej, wlewamy $\frac{1}{3}$ pozostałego kremu, układamy schłodzoną żelkę, przykrywamy $\frac{1}{3}$ kremu i układamy drugi biszkopt, wlewamy resztę kremu, gładzimy i schładzamy. Wyjmujemy z formy i oblewamy podgrzanym do temp. ok. 40°C kremem do nadziewania o smaku białej czekolady.

6**Dekoracja**

Powierzchnie dekorujemy według uznania, najlepiej marakuję i prażonym ciastem Kadaif.

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**

