

Tort jeżynowy na skyrze

SKŁADNIKI

SPÓD

350 g [CHOCO LUX](#)

150 g [OLEJ](#)

ŻELKA

250 g [JEŻYNA MROŻONA](#)

5 g [ŻELATYNA](#)

KREM NA SKYR

200 g [ŚMIETANKA UHT 33%
ALFAPRO](#)

150 g WODA

1000 g [SKYR NATURALNY PIĄTNICA](#)

150 g [MASA JAJOWA
PASTERYZOWANA
BALTICOVO](#)

50 g WODA

30 g [CUKIER](#)

25 g WODA

30 g [ŻELATYNA](#)

200 g [ELEGANZA WHITE ALFAPRO](#)

100 g [CUKIER](#)

CHRUPIĄCA WARSTWA

600 g [NADZIECIE PRALINOWE
CIEMNE ALFAPRO](#)

DEKORACJA

300 g [COVER CREAM WHITE
ALFAPRO](#)

3 g [WIŚNIA GRYS
LIOFILIZOWANA ALFAPRO](#)

50 g [OLEJ](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach przez 5 minut. Masę wylewamy na blaszkę 30x40 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 220 °C przez około 12 minut. Odstawiamy do



wystudzenia.

3

Zagotowujemy śmietankę, dodajemy namoczoną żelatynę i mieszamy do rozpuszczenia. Dodajemy polewę Eleganza White i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Następnie dodajemy skyr i ponownie mieszamy. Osobno ubijamy śmietankę z cukrem, a następnie łączymy ją z przygotowaną masą ze skyrem. Całość dokładnie mieszamy.

5

Po schłodzeniu podgrzewamy delikatnie Cover Cream White Alfapro, dodajemy olej, mieszamy i wylewamy na powierzchnię ciasta. Przed zastygnięciem posypujemy całość wiśnią liofilizowaną.

2

Jeżynę i cukier podgrzać do temperatury minimum 85°C i połączyć z żelatyną namoczoną w zimnej wodzie. Odstawiamy do wystudzenia.

4

Na schłodzony spód z Chocolux wykładamy delikatnie podgrzane nadzienie pralinowe Alfapro. Następnie wylewamy połowę przygotowanego musu na skyrach. Na niego wylewamy gęstniejącą żelkę z mrożonej jeżyny, delikatnie mieszając ją z musem. Po krótkim odczekaniu wylewamy resztę musu, wygładzamy wierzch i odstawiamy do schłodzenia.

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**

