ALFAPRO

Tropikalna porzeczka

SKŁADNIKI

2 SPODY

200 g	STAR BISCOVIT DOSSCHE	**200 g**	MASA JAJOWA BALTICOVO

1 WARSTWA

500 g	ŚMIETANKA MISTRZÓW 33% ALFAPRO	**50 g**	CUKIER
250 g	MANGO Z MARAKUJĄ W ŻELU ALFAPRO	**10 g**	ŻELATYNA
50 g	WODA		

2 WARSTWA

500 g	ŚMIETANKA MISTRZÓW 33% ALFAPRO	**50 g**	CUKIER
10 g	ŻELATYNA	**50 g**	WODA

ŻELKA Z CZERWONEJ PORZECZKI

500 g	CZERWONA PORZECZKA MROŻONA	**100 g**	CUKIER KRYSZTAŁ
10 g	ŻELATYNA	**50 g**	WODA

DEKORACJA

200 g	ŻEL NEUTRALNY DO NABŁYSZCZANIA NA ZIMNO

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Star biscovit i masę jajową łączymy, ubijamy na szybkich obrotach ok. 5 min., rozkładamy na blaszkę 40/60 wyłożoną papierem, wypiekamy w piecu temp. 220 °C w czasie ok. 8 min. Po ostudzeniu całość przekrawamy na pół, tak aby uzyskać dwa spody 40/30.

2. Na spód układamy pierwszy biszkopt, żelatynę zamaczamy w wodzie, śmietankę ubijamy z cukrem. Pod koniec ubijania dodajemy podgrzaną żelatynę i mango z marakują w żelu. Całość mieszamy i rozkładamy na biszkopt, gładzimy i przykrywamy drugim spodem

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**

biszkoptowym.

3 Czerwoną porzeczkę podgrzewamy do zagotowania z cukrem. Żelatynę zamaczamy i dodajemy do gorącej porzeczki, mieszamy i odstawiamy do wystudzenia.

4 Zamaczamy w wodzie żelatynę. Wodę, śmietankę i cukier ubijamy. Pod koniec ubijania dodajemy podgrzaną żelatynę, mieszamy. Całość wylewamy na drugi spód biszkoptowy, na to wylewamy schłodzoną zastygającą żelkę z czerwonej porzeczki i delikatnie wszystko mieszamy z kremem tak, aby powstały delikatne smugi. Odstawiamy do schłodzenia.

5 Po schłodzeniu żelujemy za pomocą pędzla ciasto żelem neutralnym do nabłyszczania.

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**