

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



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



biskupowym.

4

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

3

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

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**

