ALFAPRO

Zimowe ciasto makowe

SKŁADNIKI

335 g	CIASTO MAKOWE ALFAPRO	**150 g**	JAJKA
100 g	MARGARYNA 80%	**340 g**	WODA
150 g	JABŁKO PRAŻONE KOSTKA	**150 g**	NADZIENIE PRALINOWE CRISPY NUT WHITE
100 g	GALARETKA POMARAŃCZOWA MISZTRZÓW	**400 g**	BRZOSKWINIA POŁÓWKI ALFAPRO
350 g	ŚMIETANKA 33%	**25 g**	PANNAMOUSE FABBRI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Aby przygotować ciasto, należy ubić margarynę, dodać jajka, wodę (65g) oraz ciasto makowe. Całość ubijać przez 6-8 min. Na końcu dodać jabłko prażone. Gotową masę należy wylać do trzech rantów o średnicy 20cm i piec 20-30 min. w temp. 170-180 stopni Celsjusza.

2. W między czasie należy przygotować żelkę. Należy zagotować 250g wody. Dodać do niej galaretkę i pozostawić do ostygnięcia.

3. Po wyciągnięciu blatów z pieca, na pierwszym z nich należy rozsmarować podgrzane nadzienie pralinowe, a następnie przykryć drugim blatem. Należy pamiętać aby tort składać w rancie.

4. Kolejnym krokiem jest przygotowanie śmietanki. Śmietankę należy ubić i dodać do niej lekko zahartowany Pannamouse rozpuszczony w wodzie (25g) i podgrzany do 90 stopni Celsjusza.

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**

5

Na przygotowane już dwa blaty należy wyłożyć 1/2 ubitej śmietanki. Następnie położyc na niej pokrojone w kostkę brzoskwinie, zalać je galaretką i odstawić do schłodzenia. Przykryć trzecim blatem ciasta makowego i wyłożyć resztę ubitej śmietanki. Po schłodzeniu, tort można udekorować według uznania.

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**