

PRALI-NOVE



Błat ciemny

Wszystkie składniki wymieszać mieszadłem płaskim na średnich obrotach przez ok. 3-4 min. Gotową masę wyłożyć na 2 blachy 60x40, wypiekamy w temp. 180-190 °C, czas wypieku ok. 15-20 min.

Golden Choco JABEX	1 500 g
Jaja	600 g
Woda	150 g
Olej	600 g

Chrupka

Krem Chocollino podgrzewamy w kąpeli wodnej do temp. 25-30°C. Następnie dodajemy pokruszone płatki kukurydziane. Uzyskaną masę wykładamy na pierwszy spód.

Krem Chocollino JABEX	1 000 g
Płatki kukurydziane	200 g

Krem śmietankowy

Ubitą śmietaną łączymy z kremem Chocollino i rozpuszczoną w 200 g wody żelatyną. Połowę uzyskanej masy wykładamy na chrupkę, przykrywamy drugim blatem, który przeciągamy wiśnią. Na wierzchnią część dozujemy pozostałą część kremu. Całość polewamy Sonrisą ciemną.

Krem Chocollino JABEX	300 g
Wiśnia 60% w żelu JABEX	300 g
Żelatyna	35 g
Śmietana 33%	1 500 g
Sonrisa ciemna JABEX	200 g

