

ROZKOSZNIK

PORZECZKOWY



Błat jasny

Wszystkie składniki mieszamy przez 3 min, wylewamy na blachę 60x40. Wypiekamy w temp. 190 °C przez 15 min.

Golden Sand <u>JABEX</u>	750 g
Olej	300 g
Woda	75 g
Jaja	335 g

Błat ciemny

Wszystkie składniki mieszamy przez 3 min, wylewamy na blachę 60x40. Wypiekamy w temp. 190 °C przez 15 min.

Golden Choco <u>JABEX</u>	750 g
Olej	300 g
Woda	75 g
Jaja	300 g

Krem i owoce

Krem mieszamy na szybkich obrotach 3 minuty. Następnie dozujemy go na spód czekoladowy. Wyłożony krem przykrywamy jasnym spodem. Żelatynę rozpuszczamy w 250 g wody i dodajemy do czerwonej porzeczki. Owocami przeciągamy kolejną warstwę.

Krem Prestige <u>JABEX</u>	750 g
Woda	1 500 g
Porzeczka czarna 60% <u>JABEX</u>	2 200 g
Żelatyna	44 g

Bitą śmietana

Śmietaną ubijamy na puszystą masę, dodając stopniowo cukier i rozpuszczoną w 250 g wody żelatynę. Do dekoracji używamy okruszków z biszkoptów lub wiórków czekoladowych.

Śmietana 33%	1 500 g
Cukier	150 g
Żelatyna	25 g

