



# ŚLIWA

Z makiem

## 1. BLAT JASNY (blaszka 40x60 cm)

Golden Sand JABEX	750 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	75 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na blachę i wypiekamy w temp. 190°C przez 15 minut.

## 2. WARSTWA OWOCOWA

Powidło 392 JABEX	1 000 g
-------------------	---------

Powidło wykładamy na wypieczony spód ciasta.

## 3. SPÓD MAKOWY

Masa makowa JABEX	2 000 g
Jaja	400 g
Margaryna	200 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 2 min. Ciasto dozujemy na blachę i wypiekamy w temp. 190°C przez 25 minut. Po wystudzeniu wykładamy na powidło śliwkowe.

## 4. KREM

Krem Karpatka JABEX	700 g
Mleko	700 g
Woda	700 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka różga) na wysokich obrotach przez 4 min. Gotowy krem wykładamy na spód makowy.

## 5. WYKOŃCZENIE

Sonrisa Ciemna JABEX	500 g
Śmietanka 33%	250 g
Żelatyna	10 g
Woda	50 g

Sonrisę rozpuszczamy ze śmietaną w kąpielii wodnej i łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną, całość wykładamy na wierzch ciasta. Schładzamy 2 h.

