



# MARCEPANOWE

Fale

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

Piernik Staropolski JABEX	1 500 g
Jaja	680 g
Olej	600 g
Woda	300 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na 2 blachy i wypiekamy w temp. 180°C przez 15 minut.

## 2. MASA MARCEPANOWA

Nadzienie marcepanowe JABEX	2 000 g
Żelatyna	20 g
Woda	100 g

Nadzienie łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na pierwszy blat, a następnie przykrywamy drugim blatem.

## 3. WARSTWA OWOCOWA

Wiśnia 60% termost. JABEX	2 000 g
Żelatyna	40 g
Woda	200 g

Wiśnię łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na wierzchni blat.

## 4. KREM I WYKOŃCZENIE

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 dzielimy na dwie części, z czego pierwszą wykładamy na warstwie wiśni, a drugą przekładamy do rękawa cukierniczego i dekorujemy w dowolny sposób.

