KAWOWE

Opium

1. BLAT MAKOWY (średnica 24 cm)

Masa makowa 25% JABEX	1 000 g
Margaryna 80%	100 g
Jaja	200 g

Masę makową łączymy z rozpuszczoną margaryną i jajami. Masę wykładamy na 2 okrągłe ranty o średnicy 24 cm i wypiekamy w temp. 180°C przez 18 minut i pozostawiamy w rantach.

2. OWOCE

Malina 70% term. JABEX	250 g
Żelatyna	5 g
Woda	50 g

Malinę łączymy z rozpuszczoną w wodzie żelatyną i wykładamy na pierwszy blat makowy w rancie.

3. KREM KAWOWY

Delicioso Coffee JABEX	300 g
Śmietanka 33%	700 g
Żelatyna	10 g
Woda	150 g

Śmietankę ubijamy i łączymy z Delicioso Coffee i rozpuszczoną w wodzie żelatyną. Krem dzielimy na dwie części, z czego pierwszą wykładamy na warstwę owocową, przykrywamy drugim blatem makowym. Pozostałą część dozujemy na wierzchnią część.

4. WYKOŃCZENIE

Kawa mielona	wg uznania

Wystudzony tort posypujemy zmieloną kawą.

SWEET PASTRY
designed for pleasure