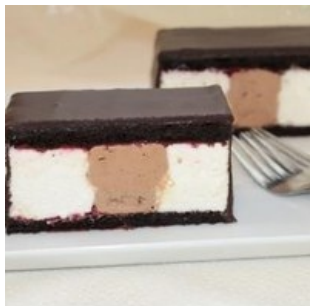


## Zamatový mliečny rez s KEN Trufa

Chuťovo výnimočný zamatový mliečny rez bez múky - pričom pláty sú jemne potreté s Darinka džem malina a tvarohová náplň je doplnená o výbornú chuť parížskej smotany KEN Trufa.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus:			
	500	g	Tekutý vaječný bielok
	200	g	cukor kryštál
	220	g	Tek.vaječný žltok
	10	g	sóda bicarbóna
	80	g	kakao cukrárske
Náplň 1:			
	750	g	Tvarohová náplň štandard A
	250	g	KEN PRESTO
Náplň 2:			
	300	g	KEN Trufa
	300	g	Darinka džem malina
Dozdobenie:			
	400	g	Zela cukrárska poleva tmavá

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žltka s preosiatym kakaovým práškom a sódou bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do 2 plechov o rozmere 30x40cm.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

Odpečené pláty natrieme malinovým džemom.

Tvarohovú náplň vymiešame s vyšľahanou Ken Presto a natrieme medzi pláty tak, že v strede necháme voľný priestor a nastriekame Ken Trufa.

Necháme stuhnúť.

Po stuhnutí narežeme na pásy a celé polejeme čokoládovou polevou a pokrájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.