

## Jogurtový tunel s KEN TRUFA

Chutný jogurtový tunel v kombinácii s korpusovou hmotou Biskuit instant a výbornou KEN Trufa -parížskou smotanou. S osviežujúcou kombináciou ďalšej náplne - jogurtovej plnky jemne nadľahčenej so šľahačkou.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota1:			
	200	g	BISKUIT INSTANT
	160	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	25	g	voda
Náplň 1:			
	500	g	KEN TRUFA
Náplň 2:			
	450	g	Jogurtová plnka
	150	g	KEN PRESTO
Dozdobenie:			
	250	g	Zela cukr. poleva tmavá
	20	g	Zela cukr. poleva biela

Suroviny na korpus šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 7 min. Vyšľahanú hmotu rozotrieme na plech a upečieme tenší plát pri teplote 200-220°C cca 7-10 min.

Z upečeného plátu vykrájime obdĺžnik, ktorý vložíme do formy s papierom na pečenie na srnčí chrbát tak, aby presahoval okraje.

Jogurtovú plnku vymiešame a zľahka vmiešame vyšľahanú Rosettu.

Do formy natrieme jogurtovú náplň a zakryjeme pásom Biskuitu. Naň natrieme vyšľahanú Ken Trufa a zakryjeme znova pásom Biskuitu tak, aby bol zarovno s bokmi zákusku.

Necháme dôkladne stuhnúť a potom polejeme rozpustenou čokoládovou polevou a ozdobíme bielymi hoblíkami.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.