

Jarná malinová torta s Cestom Zelený čaj

Nielen v lete ale po celý rok zákazníci túžia po skvelých a čerstvo chutnajúcich zákuskoch. Torta z Cesta Zelený čaj v kombinácii s malinovou šľahačkou a čerstvými malinami v agare je toho dôkazom. Obrázok hovorí sám za seba - kto by odolal takejto kombinácii!



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Cesto:			
	200	g	Cesto Zelený čaj
	90	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	90	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
	200	g	Ken Presto rastl. sladená
	100	g	Jung S-A malina
	150	g	voda
Náplň 2:			
	400	g	čerstvé maliny
Dozdobenie:			
	500	g	Paletta Spray Neutrál

Všetky suroviny na cesto miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do tortového ráfku o priemere 24cm.

Pečieme pri 170°C cca 20-30 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Ken Presto vyšľaháme a pridáme zeesan pripravený s vodou podľa návodu na obale. Ochutenú šľahačku natrieme na vychladený korpus a na povrch poukladáme čerstvé maliny.

Palettu Spray Neutrál zohreje a zalejeme povrch torty.

Necháme stuhnúť a po stuhnutí nakrájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.