

TVAROHÁČIK

Neodolateľná kombinácia chutí v tomto zákusku bez múky Tvaroháčik Vás určite zaujme: spojenie jemnej kakaovej zamiatky a tvarohovo-šľahačkovej náplne v kombinácii s parížskou smotanou KEN Trufa a jemným dozvukom malinového Darinka džemu - tak tomu neodolá nielen každé dieťa ale aj dospelý. Pre ešte viac čokoládovú chuť poliate cukrárskou polevou tmavou.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	500	g	Tekutý vaječný bielok
	200	g	cukor kryštál
	220	g	Tek.vaječný žltok
	10	g	sóda bicarbóna
	80	g	kakao cukrárske
Náplň 1:			
	1000	g	Tvarohová náplň štandard A
	300	g	KEN PRESTO
Náplň 2:			
	600	g	KEN Trufa
Náplň 3:			
	500	g	Darinka džem malina
Poleva 1:			
	700	g	Zela cukrárska poleva tmavá
Poleva 2:			
	50	g	Zela cukr. poleva biela

Bielka vyšľaháme za postupného pridávania cukru na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žĺtky s preosiatym kakaovým práškom a sódou Bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do 2 plechov o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

Odpečené pláty natrieme malinovým džemom. Tvarohovú náplň vymiešame s vyšľahanou Ken Presto. Ken Trufa vyšľaháme a nastriekame 4 pásy pomocou hladkej špičky. Do vzniknutých medzier nastriekame tvarohový krém a necháme stuhnúť.

Po stuhnutí potrieme povrch výrobku malinovým džemom a narežeme na pásy a hladkou špičkou nastriekame na stred pásu Ken Trufa.

Rozkrájame na jednotlivé kusy a celé polejeme čokoládovou polevou.

Môžeme ozdobne prestriekať bielou polevou.