

# Čokoládovo-višňová torta s marcipánom

V jednoduchosti je krása - ak sa použijú kvalitnú suroviny ako naše Cesto čokoládové s kúskami pravého marcipánu MARO marcipán 1:3 a zákazníkmi neskutočne obľúbenou KEN TRUFA - parížska smotana - zákusok je razom výnimočný. Nezabudnite na záver dozdobiť DOBLA dekoráciami napr. Pierkom elegant - posuniete tak Váš zákusok ešte o jednu úroveň vyššie.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
	300	g	Cesto čokoládové
	150	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	150	g	rastlinný olej
	100	g	MARO orig. maripán 1:3
Náplň:			
	500	g	KEN TRUFA
	150	g	Frutafill višňa
Dozdobenie:			
	250	g	Scaldis Dark (tmavý)
			DOBLA dekorácia napr. Pierko Elegant

Cesto čokoládové, tekutú vaječnú melanž a rastlinný olej miešame pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Pred domiešaním pridáme marcipán nakrájaný na menšie kocky. Pripravenú zmes natrieme do tortového ráfku o priemere 24cm.

Pečieme pri 170°C cca 30-35 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Na upečený vychladený korpus natrieme Frutafill višňa a vyšľahanú Ken Trufa.

Po stuhnutí polejeme tortu rozpusteným Scaldis Dark, dekorujeme podľa fantázie.

1 torta priemer 24 cm á 12 ks.