

Medovo-čokoládový koláč so Zeesan lieskový orech



Group	Weight / Volume	Unit	Product
279	1000	g	Cesto čokoládové
	500	g	vajcia
	500	g	olej
Cesto II.			
296	750	g	Cesto medové
	375	g	vajcia
	375	g	olej
Náplň:			
2099	100	g	Zeesan lieskový orech
	125	g	voda vlažná
	500	g	polovyšľahaná smotana
Dozdobenie:			
080	250	g	Paletta Spray Neutral

Suroviny na Cesto čokoládové si zmiešame pomocou lopatky/lýry pri pomalých otáčkach po dobu cca 5 minút. (nešľaháme). Obdobne si pripravíme Cesto medové. Dávkujeme do plechu 60 x 40 cm pomocou drezírovacieho sáčku s hladkou špičkou striedavo do šikma.

Pečieme pri 170 - 180 °C cca 45-50 minút.

Po vychladnutí prerežeme pozdĺžne na 2 pláty a naplníme pripraveným krémom zo Zeesan lieskový orech.

Príprava náplne:

Zeesan lieskový orech si rozmiešame vo vlažnej vode. Rastlinnú alebo živočíšnu smotanu si vyšľaháme do jogurtovitej konzistencie a do nej zašľaháme/zamiešame pomocou metličky Zeesan s vodou.

Po naplnení povrch dozdobíme s nahriatou Paletta Spray Neutral.

Smotanu odporúčame použiť KEN LACTEA - ktorá sa výnimočne hodí práve v kombinácii so Zeesan lieskový orech.