

# 1007 MAMAS PIE MAKOVO-VIŠŇOVÝ

## Receptúra:

### Korpus:

1 000 g **Mamas Pie ( 1007 )**  
280 g **Norlander pekársky ( 329 )**  
80 g **voda**

### Náplň 1:

600 g **Maková varená náplň 30 ( 218 )**

### Náplň 2:

1 000 g **Frutafill višňa ( 391 )**

### Dozdobenie:

100 g **Paletta Spray Neutral ( 080 )**



## Výrobný postup:

**Korpus:** Všetky suroviny na cesto zmiešame. 800 g cesta rozváľame a položíme na dno formy o rozmere 60 x 20 cm. 550 g cesta dáme zamraziť.

**Dohotovenie:** Na rozváľané cesto nastriekame striedavo prúžky Makovej varenej náplne a Frutafillu Višňa. Na povrch koláča nastrúhame zamrazené cesto.

**Pečenie:** pri 180 ° C cca 50 - 55 minút v pekárskej peci, alebo pri 170 ° C cca 50 minút v cukrárskej peci. Po upečení potrieme zohriatou Paletta Spray Neutral. Koláč necháme dôjsť a dobre vychladnúť ( najlepšie z večera do rána ) a nakrájame.

# 1007 MAMAS PIE S TROPICKÝM OVOCÍM

## Receptúra:

### Korpus:

1 000 g **Mamas Pie ( 1007 )**  
280 g **Zeelback**  
80 g **voda**

### Náplň 1:

550 g **Tvarohová náplň TOP ( 224 )**

### Náplň 2:

1 000 g **Frutafill Tropical ( 394 )**

## Výrobný postup:

**Korpus:** Všetky suroviny zmiešame. 800 g cesta rozváľame a položíme na dno formy o rozmere 60 x 20 cm. 500 g cesta dáme zamraziť.

**Dohotovenie:** Na rozváľané cesto nastriekame striedavo prúžky tvarohovej náplne TOP a Frutafillu Tropical. Na povrch koláča nastrúhame zamrazené cesto.

**Pečenie:** 170 ° C cca 45 minút.

