

Medovo-jogurtový tunel

Svieži a chutný medovo-jogurtový tunel s našou novou jogurtovou plnkou a kvalitným Slivkovým lekvárom sladeným.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
	400	g	Cesto medové
	200	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	50	g	rastlinný olej
	100	g	voda
Náplň 1:			
	230	g	Slivkový lekvár sladený
Náplň 2:			
	200	g	KEN PRESTO
	800	g	Jogurtová plnka
Dozdobenie:			
	250	g	Zela cukr. poleva tmavá
	20	g	Zela cukr. poleva biela

Všetky suroviny okrem oleja šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 7 min. Pred došľahaním pridáme olej. Pripravenú zmes rozotrieme na plech o rozmere 35x52cm a pečieme pri cca 170°C cca 15 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Vychladnutý upečený plát narežeme na pásy a vložíme do formy na tunel. Jogurtovú plnku zmiešame s vyšľahanou šľahačkou a natrieme do tunela. Pomocou drezírovacieho vrečka nastriekame dva pásy slivkového lekváru. Zakryjeme zvyšnou jogurtovou náplňou. Na plnku uložíme pás korpusu, zaťažíme a necháme odležať.

Po odležaní polejeme rozpustenou tmavou polevou a dodekorujeme bielou.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.