

# Mangová torta s Frutafill tropical

Vychutnajte si posedenie pri káve a leto tak ako treba - s touto tropickou mangovou tortou to bude určite zážitok. Je na Vás či použijete skutočné mango aj do náplne, a tak dodáte tortovým rezom ešte na väčšej exkluzivite alebo použijete náš Frutafill tropical ako na povrch, tak aj do náplne. S jedinečným Jung S-A mango-jogurt (Zeesan mango) je úspech torty zaručený.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	85	g	Piškóta 100 svetlá
	50	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	25	g	voda
Hmota 2:			
	85	g	Piškóta 100 tmavá
	60	g	Tek. vaj. melanž/vajcia
	20	g	voda
Náplň 1:			
	300	g	Gamaro Schlagcreme
	150	g	Jung S-A Mango-jogurt
	200	g	voda vlažná
Náplň 2:			
	500	g	mango čerstvé
Poleva 1:			
	150	g	Frutafill TROPICAL
Dekorácia 1:			
	100	g	DOBLA Hoblini mini biele
CELKOM:	1725	g	suroviny spolu

Piškótu šľaháme s vodou a vaječnou melanžou pri najvyššej rýchlosti stroja 5-7 min. Vyšľahanú hmotu rozotrieme do ráfku o priemere 24cm a pečieme pri 180-190°C cca 25-30 min. v závislosti od typu pece a navážky. Rovnako pripravíme aj tmavý korpus.

Gamaro Schlagcreme (sladenú rastlinnú smotanu) pripravíme so Zeesanom mango-jogurt podľa návodu na obale.

Na biely korpus uložíme mango pokrúvané na mesiačky, natrieme 2/3 mangovej šľahačky, priložíme tmavý korpus a natrieme zvyšnú šľahačku. Na povrch rozotrieme Frutafill Tropical.

Boky torty obsypeme bielymi DOBLA čokoládovými hoblinkami.

