

Špaldovo-orieškový zákusok so Scaldis White

Spojenie špaldového cesta s orechami a chutnej lieskovo-orieškovej šľahačky ako náplne. Dozdobené s jemne praženými lieskovými orieškami a nastrúhanou Scaldis White (bielou) polevou Vás preniesie do vianočnej zasneženej atmosféry.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
	600	g	Cesto špaldové s orechami
	300	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	300	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
	300	g	Frutafill marhuľa
Náplň 2:			
	750	g	GAMARO Schlagcreme
	150	g	Zeesan lieskový orech
	180	g	voda
Dozdobenie:			
	250	g	SCALDIS WHITE (biely) lieskové oriešky

Cesto špaldové, vaječnú melanž a rastlinný olej miešame lopatkou pri pomalom chode stroja cca 5 min. Nešľaháme! Vymiešané cesto rozotrieme do plechu o rozmere 60x20cm vystriekaného Carlex Spray.

Pečieme pri 165°C cca 25-30 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Na vychladnutý plát natrieme Frutafill marhuľa a Gamaro Schlagcreme pripravené so Zeesanom lieskový orech (návod na obale).

Scaldis white rozpustíme a pridáme pomleté/nasekané pražené oriešky. Necháme stuhnúť a následne nastrúhame alebo narežeme na hobliny.

Necháme stuhnúť a krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

42 ks á 60 g z plechu 30x40 (60x20).