

Tunel z cesta Zelený čaj

Krásny a jednoduchý výrobok zároveň - stačí spojiť krásnu farbu cesta Zelený čaj v kombinácii s malinovou šľahačkou a miniroládkou naplnenou malinovým Darinka džemom a dozdobiť farebnou čokoládou alebo bielkovou hmotou, ktorú jemne opálite na povrchu. Zákusok sa po stuhnutí navyše dobre krája.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	400	g	Cesto Zelený čaj
	200	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	50	g	rastlinný olej
	100	g	voda
Hmota 2:			
	125	g	Piškóta 100 svetlá
	75	g	Tek. vaj. melanž/vajcia
	25	g	voda
Náplň 1:			
	400	g	Panna Cotta
	300	g	KEN PRESTO
	150	g	Jung S-A malina
Náplň 2:			
	100	g	Darinka džem malina
Dekorácia:			
	100	g	BIANCA - sladené bielka
	100	g	cukor kryštál
	100	g	voda

Všetky suroviny na korpus šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 3 min. Vyšľahané cesto rozotrieme na plech vystlaný pečným papierom o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri teplote cca 180-200°C cca 10-13 min. v závislosti od typu pece a navážky. Piškótu vyšľaháme s vajcami a vodou a natrieme na papier na pečenie tenký plát. Po upečení potrieme malinovým džemom a zvinieme do rolády.

Z čajového plátu vyrežeme plát o vhodnom rozmere a vystelieme ním formu na tunel. Panna Cottu vyšľaháme s Ken Presto a potom zmiešame s Jung S-A malina a naniesieme do formy tenkú vrstvu. Vložíme roládku a zatrieme zvyšným malinovým krémom. Spodok tunela tvorí plát z cesta čajového. Zaťažíme a necháme odležať do druhého dňa.

Povrch tunela potrieme snehom z Biancy-Biencu vyšľaháme s cukrom a zalejeme cukrovým rozvarom.

Ozdobne opálime flambovacou pištoľou.

Krájame napr. na 30 ks á 60 g.

