

Vianočný chlebíček so zeleným čajom a čokoládovým cestom

Chlebíček, ktorý v sebe ukrýva kreatívnu a pritom jednoduchú kombináciu Cesta Zelený čaj s obsahom pravého zeleného čaju a Čokoládového cesta, ktorého chuť a kvalita je dlhodobo u zákazníkov hodnotená ako výborná. Vyskúšajte si spestriť vianočný čaj a priniesť na bohatý vianočný stôl túto novinku.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	400	g	Cesto Zelený čaj
	180	g	Tek.vaj. melanž
	180	g	repkový/slnečnicový olej
Hmota 2:			
	600	g	Cesto čokoládové
	300	g	Tek. vaj. melanž
	300	g	repkový/slnečnicový olej
Poleva:			
	300	g	Zela cukr. poleva tmavá
	50	g	Zela cukr. poleva biela

Cesto čokoládové, vaječnú melanž a olej miešame pri pomalom chode stroja cca 3 minúty. Rovnako pripravíme Cesto Zelený čaj.

Cestá dávkujeme do plechu 60 x 20 cm striedavo tak, aby nám vznikol mramorový vzor.

Pečieme pri 165°C cca 45 minút (v závislosti od typu pece a navážky).

Vychladený chlebíček krájame priečne na 7 kusov -polejeme rozpustenou tmavou a dozdobíme bielou Zela polevou.

Chlebíček si po predelení troma viete upiecť takisto vo forme na srnčí chrbát a pod.