

# Čokoládovo-malinový zákusok

Chutný a svieži čokoládovo-malinový zákusok s tvarohom a Jung S-A (Zeesanom) malina.



Group	Weight /Volume	Unit	Product
Cesto:			
279	700	g	Cesto čokoládové
522/511	400	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
516/502	350	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
383	250	g	Gamaro Schlagcreme
2039	500	g	Tvarohová náplň štandard A
	250	g	mrazené maliny
Náplň 2:			
383	500	g	Gamaro Schlagcreme
200148	120	g	Jung S-A MALINA
	150	g	voda
Dozdobenie:			
2108	300	g	Paletta Mirroir malina
	30	ks	Motýle DOBLA

Všetky suroviny na pláty miešame pri pomalšom chode stroja rebrom cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do 2 plechov o rozmere 60x20cm.

Pečieme pri 170°C cca 15 min.

Na vychladnutý korpus rozotrieme tvarohovú náplň- tvaroh zmiešame s vyšľahaným Gamaro Schlagcreme. Na povrch uložíme mrazené maliny a zakryjeme druhým plátom.

Na povrch natrieme šľahačku pripravenú so Zeesanom pripraveným podľa návodu na obale. Povrch potrieme Palettou Mirroir malina a necháme dôkladne zatuhnúť.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

## More information

30 ks rezov á 100 g.