

## Čajovo-malinové kocky

Ideálna kombinácia a spojenie Cesta Zelený čaj s Cestom čokoládovým a chutne naplnené s malinovým želé a šľahačkovou náplňou.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	800	g	Cesto Zelený čaj
	400	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	100	g	rastlinný olej
	200	g	voda
Hmota 2:			
	400	g	Cesto čokoládové
	250	g	Tek. vaj. melanž/vajcia
	200	g	rastlinný olej
Náplň 1:			
	750	g	Darinka džem malina
	10	g	agar - agar
	70	g	cukor kryštál
	650	g	voda
Náplň 2:			
	500	g	KEN Presto
Poleva:			
	250	g	Zela cukrárska poleva tmavá
	50	g	Zela cukrárska poleva biela

Všetky suroviny na korpus šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 3 min. Vyšľahané cesto rozotrieme na 2 plechy vystlané pečným papierom o rozmere 60x20cm.

Pečieme pri teplote cca 180-200°C cca 10-13 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Cesto čokoládové miešame lopatkou pri pomalšom chode stroja cca 5 min. Vymiešané cesto rozotrieme do plechu o rozmere 60x20cm.

Pečieme pri 180°C cca 15 min.

Kompletizácia výrobku: Do ráfku uložíme čajový plát a natrieme tenkú vrstvu malinového džemu-cca 100g.

Vodu, agar a cukor uvaríme a po jemnom ochladení pridáme malinový džem. Vylejeme na čajový plát a necháme zatuhnúť. Potom priložíme plát z čokoládového cesta a natrieme vyšľahanú šľahačku.

Priložíme čajovým plátom a necháme stuhnúť.

Po stuhnutí polejeme čokoládovou polevou a ozdobne prestriekame bielou polevou-môžeme prifarbiť na zeleno.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Napr. 30 ks á 120 g.