

PANNA COTTA TORTA-MALINOVÁ/MANGOVÁ

Svieža malinovo-mangová torta, ktorú si zamilujú nielen deti - ideálna pre Váš sortiment počas celého roka.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota 1:			
	110	g	BISKUIT INSTANT
	90	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	15	g	voda
Náplň 1:			
	250	g	PANNA COTTA
	75	g	KEN PRESTO
	60	g	Jung S-A malina
Náplň 2:			
	150	g	Ovocná náplň zmes
Náplň 3:			
	250	g	PANNA COTTA
	75	g	KEN PRESTO
	60	g	Jung S-A mango/jogurt
Dozdobenie:			
	300	g	Paletta Spray Neutral
	75	g	Hoblíny ružové/biele červeá potr. farba/žltá

Biskuit instant, tekutú vaječnú melanž a vodu šľaháme pri najvyššom výkone stroja cca 5 min. Vyšľahanú zmes rozotrieme do tortového ráfku o priemere 24cm. Pečieme pri 180-200°C cca 15 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Upečený korpus vodorovne prerežeme na dve časti- natrieme ovocnou plnkou a zlepíme. Povrch korpusu taktiež potrieme ovocnou plnkou.

Panna Cottu vyšľaháme do hladka a rozdelíme na dve časti: do jednej pridáme Jung S-A malina a do druhej mango. Do takto pripravenej Panna Cotty zľahka vmiešame vyšľahanú šľahačku.

Na pripravený korpus natrieme najskôr mangovú náplň a na ňu opatrne malinovú. Necháme stuhnúť a po stuhnutí zalejeme zahriatou Palettou Spray Neutrál zafarbenou na červeno. Boky torty obsypeme ružovými hoblinami.

Po stuhnutí krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.

Obdobne pripravíme s opačným použitím ochutených šľahačiek druhú verziu torty.

