

Csokis-karamellás szelet



A légiesen könnyed piskóta, a kényeztető belga csokoládé, és a karamell édes ölelése

Összetevők:

Piskóta:	g
Víz	750
Tegral Piskóta	1000
Alapkrém:	g
Víz	250
Cukor	40
Cremanília	30
Aristo Decor	500
Karamellás krém:	g
Alapkrém	100
Deli Caramel RSPO SG	100
Étcsokoládés krém:	g
Alapkrém	140
Belcolade Dark E740J ÉT	60
Belcolade kakaópor 22-24	2
Diós krém:	g
Alapkrém	150
Summum dió	50

Technológia

Mérjük össze a piskótakeveréket és a vizet egy keverőüstben, majd közepes fokozaton 5 perc alatt habosítsuk ki. Kenjünk belőle 3 db 25x30 cm-es lapot és süssük készre 200°C-on 8 perc alatt. Készítsük el a 3 krémet.

Alapkrém: Tegyük fel forni a víz 2/3 részét a cukorral. A maradék vízben keverjük el a **Cremaniliát** és adjuk a forrásban lévő vízhez. A pudingot főzzük készre. Habosítsunk ki 500 g **Aristo Decor** és adjunk hozzá 250 g langyos pudingot, majd keverjük el. Az így elkészített krémet osszuk három részre.

Karamellás krém: Keverjük készre 100 g alapkrémet és 100 g **Deli Caramell**. **Étcsokoládés krém:** Keverjük el 140 g alapkrémet 60 g olvasztott **Belcolade étcsokoládéval** és 2 g **Belcolade kakaóporral**. **Diós krém:** Keverjük készre 150 g alapkrémet 50 g **Summum Dióval**.

A kész piskótalapra helyezünk keretet. Kenjünk meg 180 g karamellás krémmel, majd helyezük rá a következő piskótát. Kenjünk meg 180 g étcsokoládés krémmel, végül az utolsó piskótát is helyezük rá, amit pedig kenjünk meg 180 g diós krémmel. A kihűtött készterméket vonjuk be **Carat Decorcrem Darkkal**. A bevonás után szeleteljük és díszítsük tetszés szerint.

