

Málnás- citromos szelet



Frissítő, kényeztető falatok, melyet az édes és a savanykás ízvilág találkozása tesz még izgalmasabbá

Összetevők:

Piskóta:	g
Víz	750
Tegral Piskóta	1000
1. Krém - Citromos krém:	g
Italmax	100
Cremfil Classic Lemon	100
2. Krém - Gyümölcsös zselé:	g
Víz	100
Topfil Málna 60%	50
Harmony Classic Natúr	250
3. Krém - Puding:	g
Víz	100
Cukor	15
Cremanília	13
Bevonáshoz:	g
Carat Decorcream White	200

Technológia

Mérjük össze a piskótakeveréket és a vizet egy keverő-üstben, majd keverjük közepes fokozaton 5 percig. Kenjünk 25x30 cm-es lapokat és süssük készre 200°C-on 8 perc alatt. Ezután készítsük el a három krémet.

Citromos krém: keverjük össze a **Cremfil Classic Lemont** és az **Italmaxot**, majd verjük fel.

Gyümölcsös zselé: forraljuk össze a **Topfil Málnát**, a **Harmony Classic Natúr** és a vizet.

Puding: Tegyük fel forni a víz 2/3 részét a cukorral. A maradék vízben keverjük el a **Cremaniliát** és adjuk hozzá a forrásban lévő vízhez.

A piskótára helyezünk keretet. A meleg pudingból 200 g-ot öntsünk rá, simítsuk el, majd helyezünk rá egy újabb piskóta réteget. Kenjünk rá 200 g összeforralt gyümölcsös zselét, ezt követően tegyük hűtőbe a zselé megdermedéséig. Végül helyezük az utolsó piskóta lapot is a tetejére, amit kenjünk meg 200 g citromos krémmel.

A kihűtött készterméket vonjuk be **Carat Decorcream White**-tal, majd szeleteljük tetszőleges formában.



FOOD
Innovation for
GOOD


puratos
Food Innovation for Good