

MANGÓS MORZSASÜTI



WE LOVE
SUPERSOFT
CAKES

ÖSSZETEVŐK

Piskóta **g**

Víz	170 g
Tojás	265 g
Olaj	225 g
Cakemix Supersoft PF SR	750 g

Töltelék **g**

Topfil Mangó 50%	450 g
------------------	-------

Dekoráció **g**

Fahéj	5 g
Mimetic 32	75 g
Choco Cakemix Supersoft PF SR	200 g

TECHNOLÓGIA

Piskóta:

Keverjük ki a piskóta összetevőit, majd öntsük egy sütőpapírral bélelt 60x20 cm-es tepsibe.

Töltelék:

A tepsibe öntött piskóta keveréket rácsozzuk **Topfil Mangó 50%-os** gyümölcsöltelékkel.

Dekoráció & Sütés

A kakaós ízű **Choco Cakemix Supersoft** keveréket gyúrjuk össze a **Mimetic 32** prémium zsiradékkal és a fahéjjal, majd tegyük a hűtőbe 30 percre. Pihentetés után a hűtőből kivett tésztát reszeljük rá a tepsiben lévő piskóta keverék tetejére. Végül 170°C-on 40 perc alatt süssük készre.

