

Śmietankowa amarena

Biszkopt czekoladowy

CZEKOLADOWE SOFT	750 g
Jaja	350 g
Olej roślinny	450 g
Woda	70 g
łącznie Biszkopt czekoladowy	1.620 g

Nadzienie

KIDDY WEISS RSPO-SG	100 g
KIDDY CHOCO	200 g
Olej roślinny	30 g
Wiśnie Amarena	800 g
łącznie Nadzienie	1.130 g

Krem

Woda 18°C	2.000 g
KREM DORINO RSPO-MB	800 g
MASA PERCEPANOWA P	200 g
łącznie Krem	3.000 g

Błat kruchy

CIASTO PÓŁKRUCHE	800 g
margaryna 70%	400 g
łącznie Błat kruchy	1.200 g

Krem

Śmietanka 30%	400 g
Mleko	600 g
KREM PIRUET	350 g
KREM CPF RSPO-MB	150 g
łącznie Krem	1.500 g

Dekoracja

KIDDY CHOCO	50 g
Wiśnie Amarena	100 g
łącznie Dekoracja	150 g

wykonanie:



Wykonanie: Forma 40/60 cm

Składniki blatu czekoladowego wymieszać razem płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera przez 3 minuty. Masę rozsmarować na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temp 190 °C przez około 15 minut. Z wystudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę. KOMPLET Kiddy Weiss i Kiddy Choco rozpuścić z olejem i wymieszać z odsączonymi wiśniami. Wyłożyć na blat czekoladowy w ramce. Wodę wymieszać z KOMPLET Masą P ercepa nową i ubić z KOMPELT Krem Dorino gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera przez 3 minut. Rozsmarować na blat czekoladowy z wiśniami. KOMPLET Ciasto Półkruche wyrobić z margaryną na ciasto kruche. Wywałkować na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w 190 °C przez około 15 minut. Wystudzić i wyłożyć na wierzch ciasta. Śmietankę i mleko wymieszać razem z KOMPLET Krem Piruet i Krem Cpf. Ubić gęstym mieszadłem miksera przez 2 minuty na średnim biegu. Część kremu rozsmarować, resztę wyszprycować wzdłuż blachy. Na wierzchu poukładać wiśnie, KOMPLET Kiddy Choco rozpuścić i udekorować wierzch ciasta.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

