

# Kostka adwokat

## KOMPLET PÓŁKRUCHE BLACK

### Błat kruchy

PÓŁKRUCHE BLACK	2.000 g
margaryna 70%	1.000 g
łącznie Błat kruchy	3.000 g

### Krem

KREM O SMAKU AJERKONIAKOWYM	400 g
Woda 18°C	1.200 g
Masło	400 g
łącznie Krem	2.000 g

### Krem

KREM PIRUET RSPO-SG	600 g
Woda 18°C	800 g
Ser mascarpone	600 g
łącznie Krem	2.000 g

### Dekoracja

NEUSCHNEE/RSPO-SG	100 g
Kakao, proszek	40 g
łącznie Dekoracja	140 g

### wykonanie:

Wykonanie: FORMA 40/60 cm

KOMPLET Półkruche Black wymieszać z margaryną do uzyskania ciasta kruchego. Wywałkować 3 blaty o wadze po 1000 g i wypiec.

Temperatura pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: około 15 minut.

KOMPLET Krem Aierkoniac wymieszać z wodą, gęstym mieszadłem, na średnim biegu miksera przez 2 minuty. Krem połączyć z ubitym masłem delikatnie mieszając. Na wystudzony blat kruchy w ramce rozsmarować 1000 g kremu, rozsmarować, przykryć blatem kruchym i rozsmarować pozostałą część kremu i przykryć 3 blatem. KOMPLET Krem Piruet wymieszać z wodą, ubić gęstym mieszadłem miksera przez 2 minuty i połączyć z ubitym mascarpone. Krem rozsmarować na wierzch ciasta i posypać KOMPLET Neuschnee wy



mie sza ny m z kak ao.

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*

