

# Sernik z owocami w żelu

## Warstwa

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Seromix         | 6.680 g |
| łącznie Warstwa | 6.680 g |

## Ciasto

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Spód biszkoptowy (B+S) | 900 g |
| łącznie Ciasto         | 900 g |

## Dekoracja

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Wiśnie w żelu     | 400 g |
| Morela w żelu     | 400 g |
| łącznie Dekoracja | 800 g |

## wykonanie:

Wykonanie:

Ok 2/3 masy Seromix wyłożyć na blachę z wcześniej upieczonym spodem biszkoptowym i równomiernie rozsmarować. Pozostałą masę wyszprycować w kratkę za pomocą worka z tyłką gwiazdką o średnicy 13. Następnie kratkę wypełnić na przemian owocami w żelu. Całość upiec. 10 min przed końcem pieczenia otworzyć komin. Po wystygnięciu sernik poželować KOMPLET Kiddy Gelem Neutralnym

Temperatura pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia ok 70 minut



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com