

Wiśnie z rumem

Ciasto

SOFT SAND	2.000 g
Jaja	900 g
olej	800 g
woda	100 g
Rum	150 g
Wiórki czekoladowe	200 g
Wiśnie z lekkiego syropu	200 g
łącznie Ciasto	4.350 g

wykonanie:

Przygotowanie:

Wszystkie składniki (oprócz wiórków czekoladowych) ubić w maszynie do jednolitej konsystencji. Dodać wiórki czekoladowe. Blachę wyłożyć cienką warstwą z kruchego ciasta. Wylać ciasto i położyć na wierzch wiśnie.

Po wypieczeniu posypać KOMPLET Neuschenee.

czas ubijania: 3 minuty na wolnych obrotach

5 minut na szybkich obrotach

temperatura pieczenia: około 180 °C

czas pieczenia: około 45 minut (blacha 60x40 cm)



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com