

Placek korzenny

Ciasto

SOFT SAND	1.000 g
Jaja	450 g
olej	400 g
woda	125 g
Kakao, proszek	15 g
Cynamon mielony	10 g
Goździki	3 g
orzechy (dowolne)	125 g
Wiórki czekoladowe	50 g
Skórka pomarańczowa	100 g
łącznie Ciasto	2.278 g

wykonanie:

Przygotowanie:

Wszystkie składniki (oprócz siekanych orzechów, wiórków czekoladowych i skórki pomarańczowej) ubić na jednolitą masę. Pod koniec ubijania dodać resztę składników. Blachę (60x40 cm) wyłożyć ciekłą warstwą ciasta kruchego (około 1.100 g). Posmarować konfiturą, wylać ciasto i wypiec.

czas ubijania: 3 minuty na wolnych obrotach

5 minut na szybkich obrotach

temperatura pieczenia: około 200 °C

czas pieczenia: około 20 minut

Wypieczone ciasto można nabłyszczyc KOMPLET Kiddy Gelem, posypać KOMPLET Neuschenee, oblać kuwerturą czekoladową lub glazurą orzechową.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com