

Wegańska szarlotka z kremem

Ciasto

VEGA CAKE	1.500 g
olej	450 g
woda	675 g
Cynamon mielony	5 g
łącznie Ciasto	2.630 g

warstwa owocowa

VEGA KREM	300 g
Jabłka prażone, kostka	3.000 g
łącznie warstwa owocowa	3.300 g

Krem

VEGA KREM	700 g
Woda 30°C	2.000 g
łącznie Krem	2.700 g

Dekoracja

Dowolny żel na zimno	300 g
Cynamon mielony	3 g
łącznie Dekoracja	303 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia i upiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 15 minut

Jabłka podgrzać do temperatury 50°C, połączyć z KOMPLET Vega Krem i wymieszać. Gotową masą przełożyć dwa blaty wegańskie.

Wszystkie składniki kremu połączyć i wyrobić za pomocą gęstego mieszadła na średnim biegu

miksera. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta i równo rozsmarować.

czas mieszania: 3 minuty

Po schłodzeniu wierzch posypać cynamonem i udekorować dowolnym żelem na zimno.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

