

Aromatyczny torcik korzenny

SKŁADNIKI

1250 g CIASTO NEGRO ALFAPRO	550 g MASA JAJOWA ALFAPRO
500 ml OLEJ RZEPAKOWY	450 ml WODA
500 g NADZIECIE PRALINOWE WHITE ALFAPRO	2500 g ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO
250 g POLEWA DO MARMURKOWANIA SNACKOLOSO SPECULOOS FABBRI	40 g ŻELATYNA
500 g JABŁKO PRAŻONE ALFAPRO KOSTKA	750 g NUTTY CREAM ALFAPRO



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Ciasto Negro, olej, masę jajową oraz wodę mieszamy na wolnych obrotach przez około 5 minut. Formujemy cienki spódzik na blaszce z papierem silikonowym, odpiekamy przez 13 minut w 230 stopniach Celsjusza.
- 2** Na przestudzony spód czekoladowy nakładamy Nadzienie Pralinowe White. Śmietankę ubijamy z cukrem, a pod koniec tej czynności dodajemy Snackoloso Speculoos Fabbri i podgrzaną żelatynę. Rozkładamy powstałą śmietankę do połowy formy, podobnie jak jabłka prażone, przykrywamy drugim spodzikiem czekoladowym i nakładamy drugą warstwę kremu.
- 3** Wygladzamy, schładzamy i oblewamy podgrzanym do temp. ok. 40 stopni Celsjusza Nutty Cream. Dekorujemy według uznania.



Smacznego!

Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

