

Ciasto marchewkowe

SKŁADNIKI

2500 g	CIASTO MARCHEWKOWE ALFAPRO	700 g	MASA JAJOWA ALFAPRO
700 g	OLEJ	1400 g	WODA
1850 g	KREMÓWKA 33% ALFAPRO	250 g	MASCARPONE PIĄTNICA
60 g	MASCARPIU FABBRI	500 g	PUREE MROŻONE IMBIR BOIRON
45 g	ŻELATYNA	110 g	DELIPASTA TIRAMISU BEZ ALKOHOLU FABBRI
100 g	CUKIER	300 g	ŻEL NABŁYSZCZAJĄCY NEUTRAL CAULINTER
10 g	DELIPASTA MOKKA FABBRI		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Ciasto, masę jajową, olej oraz 700 g wody mieszamy przez 4-5 minut na średnich obrotach. Powstałe ciasto dzielimy na dwie równe części i przekładamy je do dwóch blach o wymiarach 60 x 40 cm. Pieczemy przez około 20 – 30 minut w temperaturze 180 st C.
- 2** Przygotowujemy śmietankowy krem. Mascarpone , 600 g kremówki i Mascarpriu dobrze mieszamy i ubijamy do smarownej, jednolitej konsystencji, po czym rozprowadzamy krem na powierzchni pierwszego blatu i odstawiamy do zastygnięcia.
- 3** Zagotowujemy 500 g wody i dodajemy do niej 20 g żelatyny i puree imbir. Mieszamy i wylewamy na zastygniętą warstwę kremu. Ciasto odstawiamy do lekkiego zastygnięcia, a następnie przykrywamy drugim blatem ciasta.
- 4** Przygotowujemy warstwę kremu Tiramisu. 20 g żelatyny rozpuszczamy w 100 g wody. 1250 g kremówki ubijamy z cukrem, dodajemy Delipastę Tiramisu oraz rozpuszczoną żelatynę rozpuszczoną. Mieszamy, rozsmarowujemy na cieście i odstawiamy do schłodzenia.



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**

