

Kokosowa chmurka

SKŁADNIKI

CIASTO

700 g	NADZIENIE PRALINOWE CIEMNE ALFAPRO	2000 ml	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO
700 g	NADZIENIE PRALINOWE WHITE ALFAPRO	30 g	ŻELATYNA
150 ml	WODA	150 g	MIGDAŁ PŁATKI
50 g	NUTTY CREAM ALFAPRO		

MASA

750 g	CIASTO KOKOSOWE ALFAPRO	350 g	MASA JAJOWA
230 g	OLEJ RZEPAKOWY	100 ml	WODA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Olej, jaja i wodę mieszamy na średnich obrotach około 5min. Rozkładamy na blaszkę 40/60 cm wyłożoną papierem, wygładzamy ciasto i odpiekamy w piecu temp. 220 stopni Celsjusza około 12 min.
- 2** Po wystudzeniu na powierzchni blatu smarujemy nadzieniem pralinowym ciemnym. Ubijamy śmietankę, podgrzewamy do 40 stopni Celsjusza nadzienie pralinowe białe i żelatynę po czym wlewamy oba te składniki do ubitej delikatnie śmietanki.
- 3** Wszystko razem delikatnie mieszamy i rozkładamy na spód kokosowy wysmarowany nadzieniem pralinowym.
- 4** Całość posypujemy uprażonymi migdałami w płatkach i polewamy rozpuszczonym Nutty Cream i schładzamy.

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**

