

Mleczna Droga

SKŁADNIKI

CIASTO

750 g	CHOCO LUX ALFAPRO	300 g	OLEJ
300 g	MASA JAJOWA		

KREM

100 g	WODA	750 g	ŚMIETANKA ALFAPRO BEZ KARAGENU
50 g	CUKIER KRYSZTAŁ	15 g	ŻELATYNA 180 BLOOM

KREM 2

100 g	WODA	1000 g	MASŁO EXTRA
600 g	CZEKOLADA MLECZNA 33% SICA0	400 g	CZEKOLADA DESEROWA 55% SICA0
400 g	ŻÓŁTKO JAJ 20 SZT.	600 g	BIĄŁKO JAJ 20 SZT.



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Choco Lux, olej, masę jajową, wodę mieszamy na średnich obrotach ok. 5 min. Wykładamy na blaszkę o wym. 40x60 cm, cienko rozsmarowujemy i odpiekamy w temp. 230 stopni Celsjusza przez około 12 min.
- 2** Śmietankę ubijamy z cukrem oraz dodajemy gorącą żelatynę. Powstały krem rozprowadzamy równomiernie na całej powierzchni upieczonego ciasta.
- 3** Masło roztopiamy, dodajemy czekolady oraz żółtka, mieszamy delikatnie. W oddzielnym naczyniu ubijamy białka, a następnie wlewamy do nich masło z czekoladą i żółtkami i ponownie delikatnie mieszamy. Gotowy krem rozsmarowujemy na wstępie zżelowaną śmietankę.
- 4** 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**

