

Torcik korzenny

SKŁADNIKI

155 g	PIERNIK KLASYCZNY ALFAPRO	70 g	OLEJ RZEPAKOWY
45 g	MASA JAJOWA BALTICOVO	150 g	NADZIECIE PRALINOWE CRISPY NUT
100 g	POWIDŁO ŚLIWKOWE ALFAPRO	300 g	ŚMIETANKA BEZ KARAGENU ALFAPRO
60 g	SNACKOŁOSI SPECULOOS FABBRI	6 g	ŻELATYNA
40 g	WODA	20 g	KAKAO



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1** Piernik z wodą, olejem i jajami łączymy ze sobą i mieszamy płaskim mieszadłem ok. 3 min. Powstałe ciasto wylewamy do okrągłej formy ok. 22 cm. Odpiekamy w temp. ok. 200 stopni Celsjusza przez 20 min. Po ostygnięciu przekrawamy na pół tak aby mieć dwa krążki o grubości ok. 1 cm każdy.
- 2** Pierwszy spód wkładamy do formy, smarujemy podgrzanym nadzieniem pralinowym, drugi spód smarujemy powidłami, odwracamy i kładziemy na nadzienie pralinowe.
- 3** Śmietankę ubijamy, żelatynę zamaczamy w wodzie, pod koniec ubijania dodajemy Snackolosi Speculoos Fabbri i ciepłą żelatynę, mieszamy i wykładamy na spód piernikowy wypełniając oraz gładząc całą formę.
- 4** Z pozostałego kremu szprycujemy za pomocą okrągłej tylki wzór według uznania. Posypujemy kakao.

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**

