

Torciki Truskawkowe

SKŁADNIKI

BLAT

330 g [JOGOCITY](#)

115 g [OLEJ](#)

135 g [MASA JAJOWA](#)

20 g WODA

ŻELKA

400 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)

40 g [PANNAMOUSE FABBRI](#)

MUS

750 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#)

75 g [PANNAMOUSE FABBRI](#)

70 g [DELIPASTA TRUSKAWKA](#)

100 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)

GALARETKA

400 g WODA

110 g [GALARETKA TRUSKAWKOWA](#)

70 g [DELIPASTA TRUSKAWKA](#)

100 g [TRUSKAWKA MROŻONA](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Z blatu wykrawamy krążki o średnicy rantu, w którym będziemy składać torcik. Na spód damy pierwszy blat.

2

Wylewamy żelkę, po lekkim ostudzeniu sprycujemy mus truskawkowy.

3

Układamy pokrojoną w plasterki truskawkę i po lekkim schłodzeniu wylewamy tężejącą galaretkę.

4

Po zastygnięciu przykrywamy drugim blatem i nakładamy drugą warstwę musu. Dekorujemy truskawkami.

5

Na koniec żelujemy żelem koncentratem neutralnym od Alfapro dla efektu nabłyszczzenia. (ilość: 50 g)

Smacznego

