

# Mákos szilvás szelet

Recept 35 szelethez



## Világos piskóta

.....	63 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	46 g	Kristálycukor
.....	10 g	Víz
.....	6 g	<b>BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta</b>
.....	3 g	<b>Dr. Oetker Sütőpor</b>
.....	92 g	Tojáslé teljes

## Almakrém

.....	1000 g	<b>BRAUN Prémium Alma töltelék</b>
.....	50 g	<b>Dr. Oetker Lékötő</b>
.....	15 g	<b>BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré</b>

## Brownies piskóta

.....	400 g	<b>Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor</b>
.....	140 g	Tojáslé teljes
.....	90 g	Étolaj
.....	45 g	Víz

## Mákrém

.....	460 g	Tej (3,5%-os)
.....	340 g	Darált mák
.....	10 g	Citromhéj
.....	300 g	<b>BRAUN MB-Top (növényi habalap)</b>
.....	300 g	Állati tejszín
.....	140 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>

## Szilvakrém

.....	1000 g	Szilva
.....	15 g	<b>BRAUN Le Gourmet Citrom gyümölcspüré</b>
.....	260 g	<b>Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál</b>

## Díszítés

.....	150 g	<b>BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)</b>
-------	-------	---

## Termékelkészítés

- ▶ A világos piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd egy 60×20 cm-es lapot kenünk belőle.
- ▶ A piskóta lapot 180-200 C fokon 10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ A Brownies piskóta összetevőit összekeverjük, majd egy 60×20 cm-es lapot kenünk belőle.
- ▶ A piskóta lapot 180-200 C fokon 15 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Az almatölteléket a lékötővel és a citrompürével elkeverjük, majd rákenjük a világos piskóta lapra.
- ▶ Rárajuk a Brownies piskótát.

**A termék a következő allergéneket tartalmazza:**  
**GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ**

**A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:**  
**FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK**

- ▶ A mákrémhez a mákot elkeverjük a felforrt tejjel és citromhéjjal, majd kihűlésig állni hagyjuk.
- ▶ A kihűlt mákot elkeverjük a tejszínhabbal és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal, majd rákenjük a Brownies lapra.
- ▶ A szilvát lepűrésítjük, elkeverjük a citromlével és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrállal, majd a rákenjük a megkötött mákrémre.
- ▶ Tetejét Cristaline-nal fényezzük.