

Ünnepi narancsos csokis mascarpones aranyosság

Recept 32 szelethez



Mézes tészta alap

| | | |
|-------|-------|--|
| | 250 g | Dr. Oetker Mézes puszledi alappor |
| | 40 g | Sütőmargarin |
| | 45 g | Tojáslé teljes |

Mascarponekrém

| | | |
|-------|-------|--|
| | 520 g | BRAUN Cheesequick (túrótorta-krémpor) |
| | 520 g | Víz |
| | 520 g | Mascarpone |
| | 520 g | Joghurt (natúr) |

Gyümölcskrém

| | | |
|-------|--------|--|
| | 1000 g | BRAUN Fructi-Top Narancs töltelék |
| | 200 g | Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál |

Csokoládés krém

| | | |
|-------|-------|---|
| | 640 g | Tej (2,8%-os) |
| | 160 g | BRAUN MB-Top (növényi habalap) |
| | 400 g | Dr. Oetker Aranka Csokoládés krémpor |

Bevonat

| | | |
|-------|-------|---|
| | 350 g | BRAUN Miruar Barna meleg fényzselé |
|-------|-------|---|

Termékelkészítés

- ▶ A mézes lap hozzávalóit begyúrjuk, 60x20-as sütőtálcába nyújtjuk, 200 C fokon 8-12 perc alatt világosra sütjük.
- ▶ Mascarpone krém elkészítése: a min. 40 C fokos vízzel a CheeseQuicket elkeverjük, tejterméket hozzá adva gépi habverővel közepes fordulaton sűrű fodrozódásig habosítjuk.
- ▶ A krémből 480 grammot félrerakunk a második réteghez.
- ▶ A maradék krémet a mézes lapra kenjük, dermesztjük, felületét narancs krémmel töltjük.
- ▶ Narancskrém elkészítése: a min. 20 C fokos Fructi Top narancsot a Dr. Oetker Tejszín stabilizáló neutrállal elkeverjük.
- ▶ A gyümölcs rétegre simítjuk a féltett mascarponekrémet.
- ▶ Dermesztés után felületét csokoládé habkrémmel készre töltjük.
- ▶ Fagyasztás után felületét meleg fényzselével bevonjuk, dekoráljuk.
- ▶ A fényzselé technológiája: a fényzselét 70 C fokra felmelegítjük lassú keverés mellett, hogy ne habosodjon, 30-50 C fokra visszahűtve fagyosra dermesztett felületre alkalmazzuk.

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

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT, DIÓFÉLÉK, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG