

Torte "Sikspārnis"

Ø22 cm



Nepieciešams:

Red Velvet biskvīts (4 gab.)*	500 g
Šokolādes krēms**	700 g
Saldais krējums Panna da Montare	75 g
Krēms Patisserie (dekorēšanai)	75 g
	1'350 g

Tortes riņķī pamīšus kārtojiet biskvītus un krēmu, atdzesējiet, izņemiet no formas. Pārsmērējiet ar saputotu putukrējumu, dekorējiet ar šokolādes dekoriem.



* Red Velvet biskvīts:

Dawn Red Velvet	1'000 g
Ūdens	500 g
	1'500 g

Visas sastāvdaļas maisiet kopā 4 minūtes. Pannu pārklājiet ar cepamo papīru. Vienai pannai 60x40 cm nepieciešams 1 kg gatavas masas. Cepiet 170°C apmēram 15 minūtes.

** Šokolādes krēms:

Ch. Šokolādes – putukrējuma stabilizators	200 g
Ūdens	250 g
Saldais krējums Panna da Montare	500 g
Krēms Patisserie	500 g
	1'450 g

Putukrējuma stabilizatoru sajauciet ar ūdeni, pievienojiet pie saputota putukrējuma.

Pērkot maisījumu
saņemiet dāvanā:

DAWN RED VELVET 3,5 kg par standarta cenu **7,27 EUR/kg**,
SALDO KRĒJUMU PANNA DA MONTARE 1 L un
KRĒMU PATISSERIE 1 L tortes pagatavošanai!

LEIPURIN