

RÍBEZĽOVÁ TORTA

Zaujímavosťou sviežej ovocnej torty je jej neobvyklé cesto zo sušených vaječných bielkov v zmesi **EIBUMIN** v netradičnom spojení s lieskovými orechmi.



Základom sviežej ovocnej náplne je kombinácia šľahačky, ktorá je stužená stužovačom z rady **KREMSTABIL** a ochutená ovocnou náplň typu **Želé z čiernych ríbezlí**.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Marec 2017



Odporučené receptúry:

Suroviny	Množstvo (g)
Pláty:	
EIBUMIN	30
Voda pitná	200
Kryštálový cukor	200
Lieskové orechy mleté	200
Hladká múka	50
Kakao	5
Náplň:	
KREMSTABIL JOGURT	40
Voda pitná	60
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	250
Čierne ríbezle želé	200

Odporučený technologický postup:

Pláty:

EIBUMIN zmiešať s vodou a nechať 5 min. odležať. Potom šľahať a postupne pridávať kryštálový cukor a šľahať do peny, nakoniec zľahka primiešať preosiatu múku s kakaom a pomleté orechy. Hmotu rozdeliť na 5 častí a každú rozotrieť na okrúhly plát s priemerom 23 cm.

Pečenie: pri 160 °C cca. 30 min.

Po upečení budú pláty tvrdé, ale naplnené do nasledujúceho dňa zmäknú.

Náplň:

KREMSTABIL zmiešať s vodou so Želém z čiernych ríbezlí a zľahka zamiešať do hmoty vyšľahanú smotanu MELLA WHIP. Náplň rozdeliť na 4 časti, plniť striedavo. Zvyšnou náplňou zatrieť boky a povrch torty. Pri plnení použiť iba 4 pláty, 5. plát rozmrviť a obaliť ním boky a povrch torty.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Výšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk


IREKS