

TVARHOVÁ TORTA S RÍBEZĽAMI

Využitím zmesi **SANDRA ŠPALDA S JOGURTOM** sa otvára svet zdravých pochúťok, lebo špalda je zdravšou alternatívou výživy. Má vysoký obsah jemnej vlákniny, je výborným zdrojom minerálnych látok, mikroživín a vitamínov, oproti pšenici má vyšší podiel bielkovín.

Na viac **SANDRA ŠPALDA S JOGURTOM** má vynikajúcu orechovú chuť, ako stvorenú na lahodné múčniky.



SANDRA ŠPALDA S JOGURTOM je špeciálna špaldová zmes z rady Sandra určená na výrobu liatych trených hmôt s výbornou chuťou a vynikajúcou vláčnosťou.

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...

September 2017



Odporúčané receptúry:

Suroviny	Množstvo (g)
Korpus:	
SANDRA ŠPALDA S JOGURTOM	300
Voda pitná	120
Olej jedlý	120
Ríbezľová náplň:	
Čierne ríbezle želé	300
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	150
Jogurtová náplň:	
KREMSTABIL JOGURT	80
Voda pitná	120
Rastlinná šľahačka MELLA WHIP	300
Dohotovenie:	
RASPELSCHOKOLADE (strúhaná čokoláda)	70
TOPGLANZ	150
Čierne ríbezle želé	50

Odporúčaný technologický postup:

Korpus:

Suroviny zmiešať a nechať odležať 5 minút, potom miešať pri pomalejšej rýchlosti cca. 2 minúty, hmotu rozotrieť do ráfiku s priemerom 23cm, zarovnať.

Pieť 180°C cca. 30 minút.

Po vychladnutí natrieť korpus ríbezľami v želé (50g).

Ríbezľová náplň:

Vyšľahanú smotanu zmiešať s čiernou ríbezľou. Natrieť na korpus, do náplne spraviť pomocou lyžičky vlny.

Jogurtová náplň:

KREMSTABIL JOGURT zmiešať s vodou, potom ho zľahka zamiešať do vyšľahanej smotany.

Postup:

Tortu plniť v ráfiku a nechať stuhnúť do nasledujúceho dňa. Po stuhnutí boky obtrieť smotanou na šľahanie a obsypať RASPELSCHOKOLADE. Povrch potrieť TOPGLANZOM a dekorovať čiernymi ríbezľami alebo čučoriedkami.



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