

koristeći GOLDEN LUX, MELLA KREM GOLD

Količina za 8 čašica

Podloga (za pleh 20x60 cm - 2 kore)

GOLDEN LUX	0,350 kg
Ulje	0,100 kg
Maslac	0,060 kg
Badem (pečen i seckan)	0,100 kg
Voda	0,155 l
Ukupna masa	0,765 kg

Temperatura pečenja: 190 °C
Vreme pečenja: oko 13 min

Krema

MELLA KREM GOLD	0,460 kg
Maslac (omekšani)	0,140 kg
Amareto liker	0,020 kg
Voda (mlaka)	1,000 l
Ukupna masa	1,620 kg

Voće

Ananas seckani	0,150 kg
Višnja ukuvana	0,150 kg

Dekoracija

Badem listići (pečeni)	0,200 kg
------------------------	----------

Uputstvo za rad: Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći koru. Nakon hlađenja auštehovati i natopiti kore razređenim Amaretom. Sastojke za kremu izmešati zajedno dok se ne postigne penasta krema. Na donju koru naneti trećinu kreme, poređati ananas, prekriti drugom korom a potom isto ponoviti sa višnjama. premazati ostatkom kreme. Nakon hlađenja dekorisati listićima badema i servirati.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35