

## koristeći MELLA CHOKO DARK / MELLA CHOKO WHITE / GELATOP PISTAĆ

### Tamni deo

<b>MELLA CHOKO DARK</b>	<b>0,900 kg</b>
<b>GELATOP PISTAĆ</b>	<b>0,200 kg</b>
Ulje	0,100 kg
Ukupna masa	1,200 kg

### Svetli deo

<b>MELLA CHOKO WHITE</b>	<b>0,900 kg</b>
<b>GELATOP PISTAĆ</b>	<b>0,200 kg</b>
Ulje	0,100 kg
Ukupna masa	1,200 kg

Uputstvo za rad: Sastojke za biskvit izmešati zajedno i ispeći 2 kore. Nakon hlađenja natopiti kore razređenim Amaretom. Sastojke za kremu izmešati zajedno dok se ne postigne penasta krema. Na donju koru naneti ½ kreme, prekriti drugom korom a potom premazati ostatkom kreme. Nakon hlađenja rezati i dekorisati listićima badema.



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

Referenti prodaje:

Keri Šandor 064/ 640-34-30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35

Radno vreme:

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