

# Tort Truskawka z Rabarbarem

## Błat owsiany z migdałami

CIASTO OWSIANE	1.200 g
migdały (płatki prażone)	200 g
Olej	350 g
Woda	350 g
Jaja	500 g
łącznie Błat owsiany z migdałami	2.600 g

## Pianka z rabarbarem

KREM VOLU RSPO-MB	270 g
Woda	530 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	200 g
Rabarbar	1.200 g
Cukier	200 g
Woda	450 g
łącznie Pianka z rabarbarem	2.850 g

## mleczna żelka

BAZA MLECZNA	1.100 g
STABILIZATOR TRUSKAWKOWY	400 g
Woda	1.600 g
Śmietanka 30%	1.500 g
łącznie mleczna żelka	4.600 g

## Polewa

BAZA MLECZNA	400 g
Syrop glukozowy lub skrobiowy	400 g
Woda	470 g
Barwnik	2 g
łącznie Polewa	1.272 g

## Dekoracja

KIDDY GEL FIX N	100 g
KREM VOLU RSPO-MB	280 g
Truskawki, świeże	450 g
Migdały	70 g
łącznie Dekoracja	900 g



Z dobrego upieczesz mi serce

# Tort Truskawka z Rabarbarem

## wykonanie:

Wykonanie: 9 sztuk fi 18 cm

Składniki blatów owsianych wymieszać płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na dwa papiery do pieczenia.

czas mieszania: 5 minut

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15 minut

Z ostudzonych blatów należy skroić zapieczoną skórkę.

Wykroić 18 blatów Ø 16 cm.

Rabarbar zagotować z wodą i cukrem, masę zmielić blenderem.

Następnie wymieszać z KOMPLET Stabilizatorem Neutralnym. Do ostudzonej masy dodać gotowy

KOMPLET Krem Volu (KOMPLET Krem Volu należy ubić z 530 g wody). Pianką przełożyć blaty owsiane w

formach Ø 16 cm, schłodzić.

KOMPLET Stabilizator Truskawkowy wymieszać z wodą

i KOMPLET Bazą Mleczną. Następnie dodać luźną śmietankę. Gęstniejącą masą napełnić formy z ciastem

owsianym i pianką z rabarbaru. Torty schłodzić.

KOMPLET Bazę Mleczną wymieszać z wodą, następnie z syropem glukozowym i barwnikiem. Masę ostudzić.

Gęstniejącą polewą dekorować tory.

Wierzch toru udekorować truskawkami oblanymi gorącym żelem, KOMPLET Kremem Volu i dowolnymi dodatkami.



Z dobrego upieczesz nam ciasto

