

Tarta Leśne Runo

Błat kruchy ciemny

PÓŁKRUCHE BLACK 1.000 g

KIDDY WEISS LOW TRANSFAT 750 g

Margaryna 80 % 400 g

Jaja 100 g

łącznie Błat kruchy ciemny 2.250 g

Biskopt szpinakowy

CYTRYNOWE SOFT 750 g

Jaja 350 g

Olej 350 g

Szpinak mrożony 150 g

łącznie Biskopt szpinakowy 1.600 g

Krem o smaku śmietankowym

GOURMET KREM ROYAL 700 g

Woda (ok. 15°C) 1.700 g

łącznie Krem o smaku śmietankowym 2.400 g

Żelka malinowa

STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG) 50 g

SAFTBINDER 50 g

Woda 45°C 200 g

Cukier 100 g

Maliny mrożone 600 g

łącznie Żelka malinowa 1.000 g

Dekoracja

Dowolne owoce świeże 600 g

łącznie Dekoracja 600 g

Żel do owoców

GLANZ KLAR 20 10 g

Cukier 100 g

Woda 400 g

łącznie Żel do owoców 510 g



Tarta Leśne Runo

wykonanie:

Wykonanie: 8 sztuk fi 20 cm

Składniki ciasta kruchego oprócz KOMPLET Kiddy Weiss połączyć i wymieszać do jednolitej konsystencji.

Ciasto rozwałkować na blat o wymiarach 40 x 60 cm i wypiec.

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15-20 minut

Ostudzony blat pokruszyć i przetrzeć przez sito, wymieszać z rozpuszczonym KOMPLET Kiddy Weiss.

Gotową masę wyłożyć formy do tart, dociskając mocno boki i spód.

Szpinak rozmrozić i zmielić blenderem, dodać pozostałe składniki biszkoptu wymieszać płaskim mieszadłem na

średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec.

czas mieszania: 4 minuty

temperatura wypieku: 190 °C

czas wypieku: 15 minut

Z ostudzonego blatu skroić zapieczoną skórkę i wykroić

8 krążków o średnicy 16 cm. Skrawki ciasta pozostawić do dekoracji.

Składniki kremu o smaku śmietankowym napowietrzyć na szybkim biegu miksera gęstym mieszadłem.

Część kremu (150 g) nanieść na spód ciemnych korpusów,

przykryć zielonym biszkoptem i ponownie rozsmarować w ilości (50 g) na wierzch. Z pozostałego kremu

wykonać za pomocą okrągłego zdobnika ramkę na brzegu tarty.

czas ubijania: 4 minuty

Maliny zagotować z wodą i wymieszać z pozostałymi składnikami. Ostudzoną żelkę malinową rozlać na środek tart. Ułożyć świeże owoce i udekorować gorącym żelem (składniki żelu wymieszać i zagotować).



Pomiędzy owoce ułożyć kawałki zielonego biszkoptu.