

Tort Makowo-sezamowy z bakaliami

Blaty sezamowe

CIASTO SEZAMOWE	750 g
Jaja	300 g
Olej roślinny	300 g
Woda	80 g
łącznie Blaty sezamowe	1.430 g

Błat makowy

MAKÓWKA	1.000 g
Margaryna 80 %	400 g
Jaja	500 g
Woda	400 g
łącznie Błat makowy	2.300 g

Warstwa powideł

Powidła śliwkowe	140 g
łącznie Warstwa powideł	140 g

Żelka malinowo-porzeczkowa

STABILIZATOR MALINOWY	400 g
SAFTBINDER	200 g
Woda	1.500 g
Czerwone porzeczki	1.800 g
Cukier	150 g
łącznie Żelka malinowo-porzeczkowa	4.050 g



Krem z bakaliami

Woda	1.000 g
Śmietanka 30%	1.000 g
KREM VOLU RSPO-MB	1.000 g
BAZA MLECZNA	300 g
Daktyle	400 g
Figi, suszone	400 g
Dowolny likier	200 g
spirytus	200 g
łącznie Krem z bakaliami	4.500 g



Z dobrego upieczesz najlepsze!

Tort Makowo-sezamowy z bakaliami

wykonanie:

Wykonanie: 10 sztuk fi 18 cm

Składniki blatu sezamowego wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec. Z ostudzonego

blatu skroić zapieczoną skórkę, blat przekroić na dwie części.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 15-20 minut

Wszystkie składniki blatu makowego wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera. Ciasto rozsmarować na papier do pieczenia i wypiec. Z ostudzonego

blatu skroić zapieczoną skórkę. Blat przekroić na dwie części.

czas mieszania: 10 minut

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: 20 minut

Blaty makowe i sezamowe złożyć jeden na drugi, przesmarować cienką warstwą powideł. Tak powstałą „zebrę” schłodzić w lodówce. Następnie wykroić pasek

o szerokości 5 cm i pokroić w plastry o grubości 1 cm.

Plastrami wyłożyć bok rantów wyłożonych folią do tortów, spód należy wyłożyć plastrami makowej zebry.

Porzeczki zagotować z wodą i zmielić blenderem.

KOMPET Saftbinder, KOMPLET Stabilizator Malinowy i cukier wymieszać na sucho i dodać do masy owocowej, żelkę ostudzić i wylać do form z ciastem makowym



Ciepłe wyłożyć całość schłodzić.

Wierzch tortu dekorować według uznania.

Daktyle oraz figi pokroić i zalać spirytusem. Wodę, śmietankę, KOMPLET Krem Volu i KOMPLET Bazę Mleczną po-

łączyć i wymieszać. Odstawić do spęcznienia do lodówki

na minimum 30 minut.

Krem napowietrzyć za pomocą gęstego mieszadła przez 1 minutę.

Na końcu delikatnie wymieszać z mieszanką bakali i alkoholi. Gotowy krem nanieść na żelkę owocową wypełniając rant.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego wypieczesz najlepsze!