

# Tort Zeberka na korzennym spodzie

## Błat korzenny

KORZENNE - SOFT	800 g
Jaja	300 g
Olej roślinny	350 g
Woda	140 g
łącznie Błat korzenny	1.590 g

## warstwa owocowa

Porzeczki, czarne, mrożone	1.000 g
SAFTBINDER	30 g
łącznie warstwa owocowa	1.030 g

## warstwa mleczna

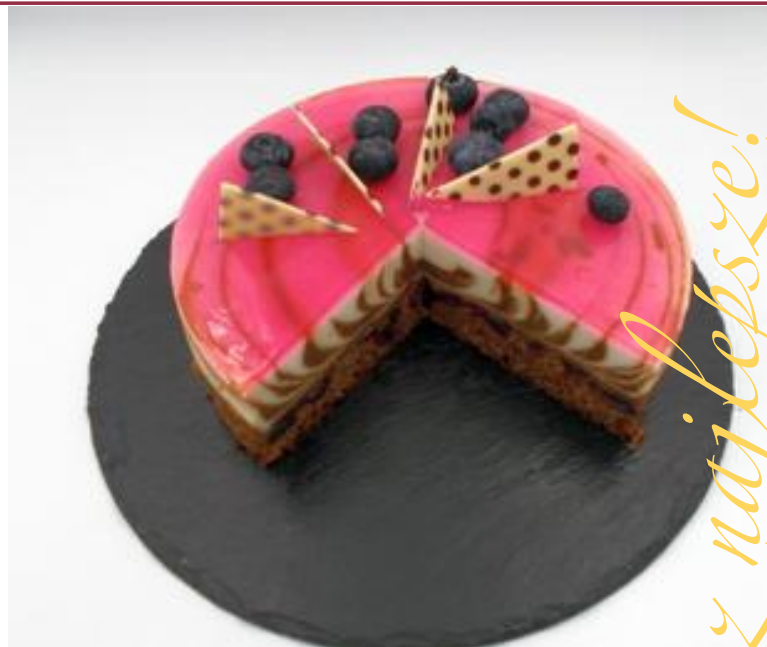
BAZA MLECZNA	2.000 g
śmietana 30%	1.500 g
Woda (50°C)	1.500 g
Whisky	250 g
łącznie warstwa mleczna	5.250 g

## Warstwa karmelowa

KARMELOWA BAZA	3.000 g
Mleko 2%	4.000 g
łącznie Warstwa karmelowa	7.000 g

## Żelka malinowa

STABILIZATOR MALINOWY	100 g
SAFTBINDER	50 g
Woda	600 g
Cukier	100 g
łącznie Żelka malinowa	850 g



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com

# Tort Zeberka na korzennym spodzie

## wykonanie:

Wykonanie:

receptura na 10 sztuk fi 18 cm

## Błaty korzenne:

Składniki blatów korzennych wyrobić płaskim mieszadłem na średnich obrotach. Ciasto rozłożyć na spód formy, na wierzch surowego ciasta rozłożyć owoce czarnej porzeczki i wypiec.

Czas mieszania: 2 minuty

Naważka: 160 g

## Warstwa owocowa:

Porzeczki obtoczyć w KOMPLET Saftbinder, rozłożyć na surowe ciasto korzenne i wypiec.

Temperatura pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 15-20 minut

## Warstwa mleczna:

składniki warstwy mlecznej wymieszać i odstawić do zgęstnienia.

## Warstwa karmelowa:

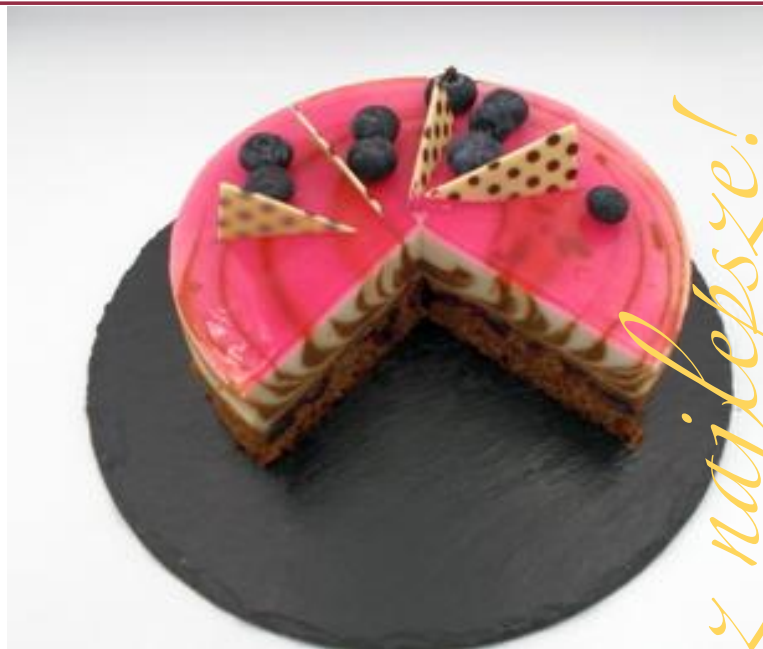
Składniki wymieszać i odstawić do zgęstnienia.

## Formowanie:

Warstwę mleczną i warstwę karmelową nanieść na ciasto korzenne, wylewając na środek naprzemiennie po 120 g do momentu wypełnienia formy. Ciasto schłodzić i udekorować malinową żelką.

Naważka żelki 80 g (na sztukę)

Wierzch udekorować wg uznania.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



info@komplet.com  
www.komplet.com