

# Czekoladowe Wspomnienie lata

## Ciasto

BLACK SOFT	2.000 g
Mąka pszenna	100 g
Olej roślinny	800 g
Jaja	500 g
Woda	400 g
Brzoskwinie, w kawałkach (owoce w puszcze)	900 g
Porzeczki, czarne, mrożone	200 g
Wiśnie (mrożone)	200 g
Jabłka prażone "8"	300 g
łącznie Ciasto	5.400 g

## Kruszonka

PÓŁKRUCHE BLACK	500 g
Jaja	100 g
Olej roślinny	150 g
migdały (płatki prażone)	150 g
łącznie Kruszonka	900 g

## Dekoracja

KIDDY GEL NEUTRALNY FAVOURITE	300 g
Woda	150 g
łącznie Dekoracja	450 g

## wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki, oprócz mąki pszennej, ubijać płaskim mieszadłem na jednolitą masę na średnim biegu

miksera. Pod koniec mieszania dodać mąkę i krótko mieszać, wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wyrównać. Na ciasto nałożyć brzoskwinie z syropu,

czarne porzeczki, wiśnie i jabłka ósemki.

czas mieszania: 3 minuty



Składniki kruszonki połączyć i mieszać do uzyskania żądanej konsystencji. Gotową kruszonkę rozsypać na wierzch ciasta, a następnie posypać płatkami migdałowymi. Ciasto wypiec.

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: około 55-60 minut

KOMPLET Kiddy Gel Neutralny Favourite zagotować z wodą. Wystudzone ciasto udekorować żelem.



info@komplet.com  
www.komplet.com

*Z dobrego upieczesz  
na lepsze!*