Ciasto pistacjowe z owocami i kremem

Ciasto

PISTACJOWE SOFT	1.600 g
Jaja	650 g
Olej roślinny	550 g
Woda	250 g
Mąka pszenna typ 550	150 g
łącznie Ciasto	3.200 g

Krem o smaku pistacjowym:

KREM BUDYŃ SM PISTACJA	300 g
Mleko 2%	850 g
łącznie Krem o smaku pistacjowym:	1.150 g

warstwa owocowa

Porzeczki, czerwone, mrożone	550 g
SAFTBINDER	15 g
łącznie warstwa owocowa	565 g

Kruszonka pistacjowa:

PISTACJOWE SOFT	300 g
margaryna 70%	100 g
łącznie Kruszonka pistacjowa:	400 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić płaskim mieszadłem na średnim biegu miksera.

Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy.

Składniki kremu połączyć i wyrobić gęstym mieszadłem na średnim biegu miksera. Gotowy krem nanieść

przy pomocy worka cukierniczego na ciasto pistacjowe

w postaci wałków zachowując 3 cm odstęp pomiędzy.

czas mieszania: 2 minuty

Składniki wymieszać. Owoce rozłożyć równomiernie

pomiędzy warstwę kremu.

Składniki kruszonki połączyć i wyrobić do pożądanej

konsystencji, pistacjową kruszonkę rozsypać na wierzch

ciasta i wypiec.

temperatura pieczenia: 180 °C

czas pieczenia: 40-50 minut

Zdobrego upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com