

Tarta piernikowa z wiśniami i percepanem

Ciasto

PIERNIK KLASYCZNY	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	1.000 g
Miód	400 g
Olej roślinny	200 g
Jaja	100 g
Woda	200 g
łącznie Ciasto	2.900 g

Dodatki

MASA PERCEPANOWA P	2.000 g
KIDDY CHOCO	1.000 g
Wiśnie z lekkiego syropu	1.100 g
łącznie Dodatki	4.100 g

Dekoracja

Dowolne dekoracje cukrowe	50 g
NEUSCHNEE	100 g
łącznie Dekoracja	150 g

wykonanie:

Wykonanie: 10 sztuk fi 20 cm / h 1 cm
 Składniki ciasta piernikowego, oprócz mąki, wymieszać (mąkę dodać pod koniec miesienia). Ciasto odstawić do spoczynku na kilka godzin. Z 600 g ciasta uformować 4 wałki o długości 60 cm i wypiec. Ostudzone batony ciasta pokroić po skosie na 1 cm kawałki.
 temperatura wypieku: 200 °C
 czas wypieku: 12 minut
 Pozostałe ciasto podzielić na 10 porcji.
 Rozwałkować w postaci krążków Ø 26 cm i wyłożyć formy do tart.



Nadmiar ciasta powinien zwisać poza foremkę. Na środek ciasta nanieść KOMPLET Masę Percepanową, następnie ułożyć wiśnie oraz kawałki upieczonego piernika. Całość połączyć rozpuszczonym KOMPLET Kid dy Choco, a nadmiar ciasta nałożyć na brzeg tart i wypiec.
 temperatura wypieku: 190 °C
 czas wypieku: 20 minut
 Ostudzone tarty udekorować KOMPLET Neuschnee i dowolnymi elementami cukrowymi.

