

Kostka dyniowa z malinami

KOMPLET DYNIOWE SOFT

Ciasto

DYNIOWE SOFT	2.000 g
Olej	700 g
Jaja	600 g
Olej z pestek dyni	200 g
Woda	100 g
łącznie Ciasto	3.600 g

Warstwa

Maliny	1.000 g
Woda	400 g
Cukier	400 g
SAFTBINDER	80 g
Żelatyna, w proszku	30 g
łącznie Warstwa	1.910 g

Krem

Śmietanka 30%	1.500 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	180 g
Woda (25°C)	350 g
łącznie Krem	2.030 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta dyniowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła.

Gotowe ciasto rozsmarować na spód formy i wypiec. Po ostygnięciu ciasto przekroić na dwa blaty. Wierzch skroić dla wyrównania i skruszyć do dekoracji.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: ok. 30 minut

Żelatynę namoczyć w 100 g wody. Pozostałą wodę, cukier i maliny zagotować i wymieszać z namoczoną żelatyną i KOMPLET Saftbinder.

Gotową masę ostudzić i wylać pomiędzy dwa blaty dyniowe.



Stabilizator połączyć z wodą i dodać do ubitej śmietanki. Gotowy krem nanieść na wierzch ciasta dyniowego z malinami. Górę udekorować pokruszonym ciastem dyniowym i pestkami granatu.

Z dobrego upieczesz najlepsze!

