

Ciasto owsiane z borówkami i malinami

Ciasto

CIASTO OWSIANE	1.800 g
Olej	540 g
Woda	540 g
Jaja	720 g
łącznie Ciasto	3.600 g

warstwa owocowa

SAFTBINDER	60 g
Maliny	720 g
Borówki	720 g
łącznie warstwa owocowa	1.500 g

Dekoracja

KIDDY GEL NEUTRALNY FAVOURITE	400 g
Woda	200 g
Pestki dyni	100 g
łącznie Dekoracja	700 g

wykonanie:

Wykonanie: forma Lotus Vario x 9 sztuk lub forma 40x60 cm

Składniki ciasta owsianego wymieszać na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotowe

ciasto rozsmarować na spód formy.

naważka (Lotus Vario): 400 g

naważka (forma 40x60 cm): 3.600 g

KOMPLET Saftbinder w ilości 20 g rozsypać na wierzch

ciasta, w pozostałej ilości obtoczyć owoce. Owoce

rozłożyć równo na wierzch ciasta, całość wypiec.

naważka (Lotus Vario): 80 g + 80 g

naważka (forma 40/60 cm): 1440 g łącznie



temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 40-45 minut

Wodę zagotować z KOMPLET Kiddy Gel Neutralny

Favourite i nanieść na wierzch ostudzonych ciast.

Udekorować prażonymi pestkami dyni.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!