

CIĄSTO MILUSIA

Błat czekoladowy

CHOCO GASPER 500 g

Jaja 200 g

Olej 225 g

Woda 50 g

Wszystkie składniki mieszamy 3-4 min. Na średnich obrotach.
Po wymieszaniu wylewamy na blachę 60/20 wcześniej wyłożoną papierem.
Pieczemy w temp. 190°C przez około 20 min

Krem I

BEZA GASPER 100 g

Cukier 100 g

Woda 100g

Masło 250 g

Czekolada deserowa 400 g

Bezę, cukier i wodę ubijamy na sztywną masę. Masło i czekoladę deserową rozpuszczamy i łączymy z rozpuszczonym masłem i czekoladą delikatnie mieszając.
Tak przygotowaną masę wylewamy na wcześniej wyłożony krem śmietanowy i równo rozprowadzamy

Krem II

Krem Wykwintny 125 g

Woda (zimna) 250 g

Żelatyna 5 g

Woda 60 g

Krem Wykwintny ubijamy na sztywną masę tak przygotowany krem rozprowadzić na kremie I.
Odstawić do zastygnięcia.

Krem III

KREM WYKWINTNY GASPER 125 g

Woda (zimna) 250 g

Fruzelina Jagodowa 350 g

Żelatyna 20 g

Woda 100 g

Krem wykwintny ubijamy na sztywną masę do ubitego kremu dodajemy frużelinę i rozpuszczoną żelatynę. Tak przygotowaną masę wylewamy na wcześniej wyłożony krem śmietanowy i równo rozsmarowujemy, odstawiamy do zastygnięcia. Dekorujemy czekoladą.
Na schłodzone ciasto wylewamy Polewę Ciemną Kakaową i dekorujemy według uznania.