

CIĄSTO PORANNA ROSA

Receptura opracowana na rant o wymiarach 20/60

SKŁADNIKI NA „KULECZKI” SEROWE:

Twaróg w kostce 300 g

Mix kokosowy 300 g

Jaja 100 g

Ciasto Białe

Jogo GASPER 500 g

Jaja 200 g

Olej 200 g

Woda 25 g

Ciasto czekoladowe

Choco GASPER 250 g

Jaja 100 g

Olej 100 g

Woda 20 g

SKŁADNIKI NA KREM ŚMIETANKOWY:

Krem Wykwintny GASPER 300 g

Woda 600 g

Wykonanie

Ciasto jasne (JOGO) Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach (liściami)

Po wymieszaniu wylewamy na blachę (60/20) wyłożoną papierem do pieczenia.

Ciasto czekoladowe po wymieszaniu rozkładamy równo na białe ciasto,

Następnie masę serowo/kokosową szprycujemy wzdłuż formy w niedużych

odstępach wciskamy w ciasto prawie do dna

(lub z masy robimy kulki, które musimy wcześniej przygotować i schłodzić)

Pieczemy w temp. 175°C przez około 40-45 min. do tzw. suchego patyczka i lekkiego zarumienienia masy serowo/kokosowej.

Po wypieczeniu i ostudzeniu ciasta ubijamy krem,

który następnie wykładamy na ciasto i równo rozprowadzamy, wierzch ciasta oprószamy posypką czekoladową. Wkładamy do lodówki na ok. 2 godz.