

CIĄSTO PUSZEK

Ciasto

Ciasto Puszek Gasper	500 g
Jaj	200 g
Olej	200 g
Woda	50 g

Wszystkie składniki wymieszać (liściami) na średnich obrotach około 3 min. Wylać na formę (60/20) wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temp. 160-180°C ok. 30-40 min.

Masa migdałowa:

Cukru kryształu	450 g
Słodkiego mleka	100 g
Płynnego miodu	100 g
Masła	400 g
Płatków migdałowych	900 g

Cukier, miód, masło, mleko – wymieszać, podgrzać, dodać płatki migdałowe. Wymieszać ponownie i podsmażyć.

Biszkopty:

Biszkopt koncentrat Gasper	280 g
Mąka pszenna	400 g
Cukier	320 g
Jaja	600 g
Woda	200 g

Wszystkie składniki ubijamy (różgą) na sztywną masę przez około 10 min. Po ubiciu szprycujemy na blachy gładką tutką. Wypiekamy w temp. 210°C – 220°C. Czas pieczenia około 10 min.

Krem I:

Woda	500 g
Krem WYKWINTNY GASPER	250 g

Wodę i Krem Wykwintny ubijamy na sztywno.

Krem II:

Woda	600 g
Krem Wykwintny Gasper	250 g
Kakao	50 – 100 g (według smaku)

Wykonanie:

Wszystkie składniki łączymy i ubijamy na sztywną masę.

Dodatki:

masa karmelowa lub karmel z solą 400 g

Przełożenie ciasta:

Wypieczony blat studzimy, następnie równo rozprowadzamy masę kajmakową i przykrywamy masą migdałową. Na masę migdałową smarujemy Krem 1. Po wyrównaniu nakładamy biszkopty i przykrywamy Kremem II. Dekorujemy startą czekoladą