

LEŚNY MIX

BLAT SZPINAKOWY

CIASTO SZPINAKOWE GASPER 750 g

Jaja 200 g

Olej 200 g

Woda 50 g

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach około 4 min ciasto wykładamy na blachę 60/20 wyłożoną papierem. Wypiekamy w temp. 180-190°C przez około 30 min.

Żelka owocowa

Owoce w żelu 800 g

Żelatyna 30 g

Woda 100 g

Żelatynę rozpuszczamy w wodzie i mieszamy z owocami tak przygotowane owoce wylewamy na wcześniej wypieczony blat szpinakowy.

Blat czerwony (RED JACK GASPER)

RED JACK GASPER 750 g

Jaja 175 g

Olej 175 g

Woda 110 g

Wszystkie składniki mieszamy na średnich obrotach około 4 min, ciasto wykładamy na blachę 60/20 wyłożoną papierem. Wypiekamy w temp. 180-190°C przez około 30 min. Po wypieczeniu studzimy i kładziemy na żelkę owocową.

Krem Wykwintny

KREM WYKWINTNY GASPER 250 g

Woda 500 g

Żelatyna 20 g

Woda 50 g

Wszystkie składniki ubijamy na szybkich obrotach przez około 4 – 5 min pod koniec ubijania dodajemy rozpuszczoną żelatynę w wodzie. Przygotowany krem wykładamy na czerwony blat i równo rozsmarowujemy. Dekorujemy okruchami z ciasta Szpinakowego i ciasta Red Jack.