

KRÓLEWSKI TORCIK



Biskopt

Biskopt mix GASPER	500 g
woda	300 g

CIASTO PARZONE

CIASTO PARZONE GASPER	250 g
JAJA	250 g
WODA (50°C)	150 g
OLEJ	100 g

KREM PARYSKI

KREM PARYSKI GASPER	200 g
MLEKO	450 g

KREM WANILIOWY

KREM WYKWINTNY GASPER	250 g
KREM PARYSKI GASPER	150 g
MLEKO	600 g
BORÓWKI	200 g

WYKONANIE

Biskopt Mix ubijamy(8 – 10 min) na sztywną masę i wykładamy na 2 blachy 20/60 wyłożone papierem
Pieczemy w temp. 180-190°C przez około 25 min.

Mieszankę CIASTO PARZONE zalać ciepłą wodą z olejem w trakcie mieszania dodawać jaja .
mieszamy na wolnych obrotach ok. 2 min na szybkich 5 min .

Gotowe ciasto rozsmarować na 2 blachy 20/60 wyłożone papierem

pieczemy w temp.220°C przez około 30 min w końcowej fazie otworzyć luft celem dosuszenia ciasta

Krem Paryski ubijamy z mlekiem na sztywną masę Krem Wykwintny i Krem Paryski mieszamy razem i ubijamy z
mlekiem na sztywną masę po ubiciu dodajemy borówki delikatnie mieszamy

Ubity Krem Paryski wykładamy na wypieczony i ostudzony 1 blat biskopta. Rozsmarowany krem przykrywamy
jednym blatem z ciasta parzonego a następnie nakładamy ½ kremu waniliowego z borówkami i przykrywamy 2
biskoptem biskoptowym . Na biskopt wykładamy 2 część kremu waniliowego. Krem przykrywamy drugim blatem z
ciasta parzonego i wstawiamy do lodów

Dekorujemy cukrem pudrem