



MIĘTUSEK OWOCOWO-JOGURTOWY

Receptura opracowana na rant o wymiarach 20/60

Błat miętowy

Ciasto miętowe GASPÉR	500 g
jaja	200 g
olej	200 g
woda	50 g

- Wszystkie składniki wymieszać (liściami) na średnich obrotach około 4 minut.
Po wymieszaniu wylewamy na blachę(60/20) wyłożoną papierem.
Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 25 min.

Owoce

Owoce w żelu (kwaśny owoc)	1100 g
woda	200 g
żelatyna	30 g

- Żelatynę rozpuszczamy w wodzie i dodajemy do owoców (OWOCE KWASKOWE) mieszamy na jednolitą masę.

Masę owocową wykładamy i równo rozsmarowując na wcześniej wypieczony i ostudzony blat miętowy

Krem jogurtowy

Woda	600 g
Krem wykwinny GASPÉR	300 g
Jogurt Grecki	500 g
woda (do żelatyny)	100 g
żelatyna (rozpuścić w wodzie)	20 g

- Wodę i krem wykwinny ubijamy na puszystą masę a następnie dodajemy jogurt grecki i rozpuszczoną żelatynę cały czas mieszając do uzyskania jednolitej masy.
Tak przygotowany krem rozprowadzić na masę owocową i odstawić do chłodni.

Na schłodzone ciasto rozprowadzamy żel na zimno i dekorujemy kulkami czekoladowymi lub płatkami czekoladowymi.