



## Tiramisu

<b>Hmota na plátky:</b>	[g]
<b>Vegan MIX</b>	<b>370,0</b>
Voda pitná	170,0
Olej jedlý	110,0

<b>Krém Amaretto:</b>	
<b>Vegan CREME BASIC</b>	<b>395,0</b>
Kokosové mléko	360,0
Voda pitná	285,0
Vanilinový cukr	25,0
Amaretto Venice likér	55,0

<b>Kávoový rozvar:</b>	
Voda pitná	130,0
Cukr krupice	130,0
Instantní káva	8,0
Rum	40,0

<b>Dohotovení povrchu:</b>	
Kakaový prášek	1,0

<b>Celková navážka:</b>	2009,0 g
<b>Receptura na množství:</b>	1 ks
<b>Teplota pečení:</b>	200 °C
<b>Doba pečení:</b>	9 - 10 min

**Hmota na pláty:** Všechny suroviny spojíme a mícháme při střední rychlosti stroje 4 minuty. Takto připravenou hmotu rozetřeme na 3 pláty o rozměru 30 x 20 cm (lze použít obdélníkovou šablonu).

**Pečení:** Při 200 °C cca 9 - 10 minut, zavřený odtaž páry (parametry jsou pro sázecí elektrickou pec).

**Krém Amaretto:** Suroviny spojíme a šleháme při nejvyšší rychlosti stroje 4 minuty.

**Kávoový rozvar:** Vodu s cukrem svaříme a po odstavení vmícháme rum a instantní kávu. Před použitím necháme rozvar vychladnout na provozní teplotu.

**Technologický postup:** Upečené pláty mírně zarovnáme (na velikost plechu s okrajem 30 x 20 cm, vyloženého pečicím papírem). První plát vložíme do plechu a rozetřeme na něj 350 g krému. Přiložíme další plát pečenou stranou nahoru (aby dobře vsákl rozvar) a pomalu zaléváme polovinu kávoového rozvaru. Až se rozvar důkladně vsákně, tak rozetřeme 350 g krému. Přiložíme poslední plát pečenou stranou nahoru, opět prolijeme rozvarem, který necháme důkladně vsáknout a zatřeme zbývajícím krémem. Nakonec celý povrch zasypeme kakaovým práškem. Po důkladném vychlazení krájíme na požadované kusy.