

CELOZRNKO – Dort lískooříškový (z celozrnných korpusů)



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Hmota:	
CELOZRNKO Cukrářská směs	500
Vaječný tekutý obsah	300
Voda pitná	100
Olej jedlý	200
Invertní cukr s medem	165
Náplň s lískooříškovou příchutí:	
Smetana ke šlehání	1000
Milky Cream	255
Pasta Hazelnut Totale	200
Sanett	15
Voda pitná	30
Poleva:	
MELLA FILLING Lískový ořech	160
Schokotropfen	80
Lískové ořechy drcené	100

Doporučený technologický postup:

Hmota: Suroviny spojíme a cca 1 minutu mícháme při nejnižší rychlosti stroje. Takto připravenou hmotu roztíráme na pečicí fólii nebo papír přes kruhovou šablonu na 5 kusů kulatých plátů (navážka na 1 kus je 245 g).

Pečení: Při 230 °C cca 7 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Náplň s lískooříškovou příchutí: Smetanu spojíme s **Milky Cream** a šleháme do husté konzistence. Nakonec vmícháme **Pastu Hazelnut Totale** a roztok **Sanettu**.

Poleva: **Schokotropfen** rozpustíme (buď ve vodní lázni nebo můžeme využít mikrovlnou troubu) a spojíme s **MELLA FILLING Lískový ořech**. Nakonec vmícháme drcené lískové ořechy.

Dohotovení: Všech 5 plátů spojíme náplní (navážka 1 vrstvy je 250 g) a zbytkem náplně obmažeme celý dort. Po ztuhnutí polijeme celý povrch připravenou polevou. Boky můžeme dohotovit různými čokoládovými dekory.

