

RULETE AR ĶIRŠIEM

Pilngraudu biskvīta pamatrecepte:

Maisījums "Pilngraudu"	375 g	Visas sastāvdaļas maisiet kopā apmēram 1 minūti nelielā ātrumā. Masu lieciet pannā 60x40 cm. Cepiet 250°C 7 minūtes ar aizvērtu šīberi. Biskvītu atdzesējiet, pārklājiet ar plombīra krēmu un pildiet ar Frutafill Ķiršu. Veidojiet ruleti, atdzesējiet ledusskapī
Olas	225 g	
Ūdens	75 g	
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	150 g	
Medus	120 g	
	945 g	

Plombīra krēms:

Karina Basic Milk	200 g	Karina Basic Milk samaisiet ar ūdeni un atstājat uzbrīst uz 15 minūtēm. Samaisiet vēlreiz līdz viendabīgai masai un pievienojiet saputotu putukrējumu. Beigās pievienojiet uzsildīto (60-80°C) Sanatine putukrējuma stabilizatoru, samaisītu ar 20 g ūdens.
Ūdens	120 g	
Saldais krējums Panna da Montare	630 g	
Sanatine putukrējuma stab.	10 g	
	960 g	

