



Itt az Esküvő szezon!



Kápráztassa el az ifjú párt és a násznépet a Martin Braun Kft. receptúráival és alapanyagaival készült esküvői tortákkal és lakodalmos aprósüteményekkel! Bővebben: www.martinbraun.hu

A hozzávalókat **MOST AKCIÓBAN**** rendelheti a **Békás Kft-től!**

Vásároljon az alábbi termékek közül 15.000 Ft, illetve 30.000 Ft értékben és a vásárlás után garántált ajándék jár.

Akcióban résztvevő termékek:

- ▶ Dr. Oetker Brownies keverttésza alappor 5 kg és 20kg
- ▶ Dr. Oetker Natúr Muffin alappor 4 kg
- ▶ Bianka vajkrémalap 10 kg
- ▶ Miruar fényzselék 3 kg (fehér/ barna/ neutral)
- ▶ Kranfil's hántolt ostyás krémtöltelékek 3 kg (karamell/ csokoládé/ fehércsokoládé/ erdei-gyümölcs/ mangó-maracuja/ mandulás-karamella)
- ▶ Dr. Oetker Dekormassza 1 kg és a Decor Zselék 1,5 kg (bronz/ ezüst/ arany)



15.000 Ft-os csomag vásárlása esetén 1 db. Dr. Oetker Dekormasszát (1 kg) adunk ajándékba

30.000 Ft-os vásárlás esetén pedig 1 flakon ajándék Decor zselét (1,5kg) biztosítunk, választható ezüst, arany, bronz színben - vagy 3 db Dekormasszát.

Az akció a május 25. – június 8. között a Békás Kft.-nél leadott megrendelésekre érvényes.

Ajándék



Magasabb rendelési érték esetén a fenti ajándékok többszöröződnek!

Áfonyás Csokoládé Torta I. szint Feketeribizlis Joghurt Torta II. szint

Recept 1 db termékhez (12 cm)



I. szint

Nehéz piskótafelvert

- 800 g **Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
- 280 g Tojáslé teljes
- 180 g Étolaj
- 90 g Víz

Csokoládékrém

- 250 g Tej (2,8%-os)
- 40 g **Dr. Oetker Belga Csokoládés Pudingpor**
- 70 g Krémargarin
- 70 g **BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)**
- 70 g **BRAUN Covela ét (étcsokoládé-ízű paszta)**
- 70 g Tortabevonó
- 10 g Kakaópor

Gyümölcsréteg

- 400 g **BRAUN Áfonya töltelék 50%**
- 10 g Citromlé
- 10 g **Dr. Oetker Lékötő**

Bevonat

- 450 g **Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza(fehér)**

Termékelkészítés

A nehéz felvert hozzávalóit kézi habverővel egyneműre keverjük, 6 darab 20 cm-es karikába 180-200 °C -on készre sütjük. Gyümölcskrém felváltva betöltjük a csokikrémet, dermesztjük Csokoládékrém elkészítése: tejből és a Belga csokoládéból pudingot főzünk kihűlés után átkeverjük puha krémargarinnal, Biankával habosítjuk, olvasztott Covellával, tortabevonóval, kakaóporral dúsítjuk. Áfonyatöltelék elkészítés: Az áfonyatöltelék citromlével és léköttel összekeverjük. A tortát Dr. Oetker Dekormasszával burkoljuk.

II. szint

Piskótafelvert

- 225 g Tojáslé teljes
- 105 g Kristálycukor
- 15 g **BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta**
- 150 g Liszt (Búza fi nomliszt, BL55)
- 3 g **Dr. Oetker Sütőpor**

Joghurtkrém

- 100 g **BRAUN Bianka (fehér vajkrémalap)**
- 60 g Natúr joghurt
- 40 g Krémargarin
- 10 g **Cresco Yogurt Tipo Greco 100**

fagylaltpaszta

- 10 g Citromlé

Gyümölcsréteg

- 280 g **BRAUN Feketeribizli töltelék 65%**

Bevonat

- 300 g **Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)**

Termékelkészítés

Az ételfestékekkel színezett felvertből 9 db 12 cm átmérőjű lapot sütünk. Kihűlés után joghurtkrémmel, feketeribizli töltelékkel rétegezve betöltjük. Joghurtkrém elkészítése: a puha Biankát a krémargarinnal és a joghurttal habosítjuk Cresco Yogurt Tipo Grecoval és citromlével ízesítjük. Dermelés után dekormasszával burkoljuk.