

# AKCIÓ

Vásároljon minimum nettó 16.500 Ft értékben a **narancssárga** termékekből és ajándékba adunk egy fagyasztott Capfruit birsalma pürét\*!

A fanyarkás birsalma és a fűszeres gyömbér igazán harmonikus párosítás, tökéletes őszi-téli finomság! Készítse el Ön is ezt a kellemesen pikáns és savanykás Gyömbéres birs tortát és repítse vásárlóit a kandallóban ropogó tűz elé.

DR.OETKER ÉDES-FÜSZERES KEVERT TÉSZA ALAPPOR 4 KG 1 071 FT/KG

CAPFRUIT FAGYASZTOTT BIRSALMA PÜRÉ 1 KG 2 619 FT/DB

OSM TEJSZÍN 36% UHT 1 L 929 FT/DB

BABBI VARIEGATO GYÖMBÉR ZENZERO 3 KG 8 990 FT/DB

## GYÖMBÉRES BIRS TORTA

Hozzávalók egy 16 szeletes tortához:

### ÉDES-FÜSZERES PISKÓTA

Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttésza alappor	120 g
Tej (3,5%-os)	50 g
Étolaj	20 g
Tojáslé teljes	25 g
Babbi Gyömbér Variegato Zenzero	50 g

### BIRSALMAKRÉM

Capfruit Birsalma püré	270 g
OSM Tejszín 36%	270 g
Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál	90 g

### BIRSALMA ZSELÉ

Capfruit Birsalma püré	200 g
Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál	60 g

### DÍSZÍTÉS

Norte Springel hidegzselé	80 g
OSM Tejszín 36%	150 g
Günthart Arany étcsokoládé dísz (4978)	16 db

### ÖSSZESEN

1 torta	1 384g	2 679 Ft
1 szelet	86g	167 Ft

## ELKÉSZÍTÉS

A **édes-fűszeres piskóta** összetevőit elkeverjük, majd egy 20 cm átmérőjű, sütőpapírba csomagolt tortakarikába töltjük és 180-200°C-on, 10-12 perc alatt készre sütjük. A kihűlt piskótát egy tortakarikába rakjuk, majd rákenjük a **Babbi Gyömbér variegatot**. A birsalmakrémhez a pürét elkeverjük a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal, majd hozzákeverjük a felvert **36%-os OSM tejszínt** és rátöltjük a gyömbéres nehézpiskótára. A krém kötése után a birsalma zseléhez a **Capfruit Birsalma pürét** elkeverjük a tejszínstabilizáló neutrállal, majd rákenjük a krémre. A birsalma zselé kötése után rákenjük a Norte Springelt. A tortára szeletenként nyomjunk tejszínhabrózsát, majd díszítsük a Günthart Arany karácsonyi dekorlappal.



### TÁPÉRTÉK ADATOK (100 G TERMÉKBEN)

Energia	565,6 kJ
Energia	134,1 kcal
Zsír	1,7 g
amelyből telített zsírsavak	0,2 g
Szénhidrát	26,3 g
amelyből cukrok	20,7 g
Fehérje	1,7 g
Só	0,2 g

\*Az ajándék többszörözhető, de más akcióval nem összevonható.