

## HUNCUT SZILVA

### 1. TEJCSOKOLÁDÉ FAGYLALT

Víz	327 g
Tej 3,5%	327 g
Tejszín 33%	20 g
Babbi base top 100	70 g
Kristálycukor	90 g
Dextróz	40 g
Veliche 35% tejcokoládé	150 g
Babbi malaga paszta	25 g

### 2. SZILVA ZSELÉ RÉTEG

Natúr szilvalekvár	200 g
Norte Springel hidegzselé	100 g

### 3. MOGYORÓS PISKÓTA

Pörkölt aprított törökmogyoró	100 g
Törökmogyoró liszt	50 g
Tojásfehérje	6 db
Kristálycukor	160 g
Finomliszt	50 g
Étolaj	20 g
Csipet só	

### 4. CUKORSZIRUP (piskótához)

Babbi invert cukorszirup	100 g
Víz	100 g
Babbi malaga paszta	10 g

### 5. ROPOGÓS RÉTEG

Babbi karamellás morzsa  
Pörkölt aprított törökmogyoró

### 6. DEKORÁCIÓ

Babbi golosa cioccolato al latte  
Aszalt szilva  
Pörkölt aprított törökmogyoró

## ELKÉSZÍTÉS

1. Az olvasztott tejcokoládét keverje össze a többi jól elkevert alapanyaggal, főzze fel és fagyassza ki.
2. Keverje össze a natúr szilvalekvárt a Springéllel, kenje meg vele a piskóta lapokat.
3. A cukrot és a tojásfehérjét verje habbá, majd adja hozzá a száraz hozzávalókat és keverje el. Miután egyenmősítette az alapanyagokat, adja hozzá az étolajat és óvatos mozdulatokkal keverje el. Kenje ki lapnak és 180 fokon 13-14 perc alatt süsse készre.
4. Keverje el a vizet az invert cukorsziruppal, adja hozzá a malaga pasztát és locsolja meg vele a piskótát.

