

Különleges finomság:

FEKETEEPRES CSOKOLÁDÉTORTA



Készítsen mennyei csokitortát a kellemesen fanyar, mégis édes fekete eper(fa) gyümölccsel, mellyel ez a klasszikus finomság igazán különlegessé válik!

**FAGYASZTOTT FEKETE
EPER(FA) PÜRÉ 90%**

1 kg

2 855 Ft/kg



**BABBI GELSO NERO
FEKETEEPER PASZTA**

3 kg

13 819 Ft/db



RECEPT:



Piskóta:

Babbi gluténmentes brownie mix	250 g
Vaj (olvasztva)	125 g
Egész tojás	94 g

Feketeeper mousse:

Zselatin por	5 g
Víz (hideg)	30 g
Kristálycukor	30 g
Feketeeper püré	125 g
Babbi feketeeper paszta	15 g
Tejszínhab	125 g

Feketeeper zselé:

Feketeeper püré	150 g
Kristálycukor	30 g
Alma pektin	5 g
Babbi feketeeper paszta	10 g

Dekorgél:

Norte Springel hidegzselé	100 g
Babbi feketeeper paszta	10 g

- A hozzávalókat robotgéppel 2-3 perc alatt keverje el közepes fokozaton. Ne habosítsa fel.
- A kész keverékből süssön 5 db, 20 cm átmérőjű vékony lapokat 180°C-on kb. 5-6 perc alatt.
- Áztassa hideg vízbe a zselatint.
- A feketeeper pürét forralj fel a cukorral, keverje hozzá a megduzzasztott zselatint, majd a pasztát.
- Hűtse ki és keverje elegyítse a felvert tejszínhabbal.
- A cukrot és pektint keverje össze.
- Forralja fel a pürét, keverje bele a pektines cukrot, majd a pasztát.

A kihűlt brownie lapot tegye 20 cm-es tortakarikába és kenje meg vékonyan a feketeeper zselével.

A zselés lapra töltsön egy adag mousse-t, majd ismételve, amíg van torta lap.

A betöltött tortát hűtse le. A felső lapra kenjen eperes dekorgélt és ízlés szerint díszítse.