

**HA TAVASZ, AKKOR RÉPATORTA!  
TEGYE KÜLÖNLEGESSÉ NARANCS ÍZŰ CSOKOLÁDÉFORGÁCCSAL**

Vásároljon legalább 10 kg-ot  
a **VELICHE FEHÉRCSOKOLÁDÉ BELGA 30% OBSESSION 10 KG** termékből  
és **AJÁNDÉKBA** adunk **800 G NARANCS ÍZŰ CSOKOLÁDÉFORGÁCSOT**.

**VELICHE OBSESSION BELGA  
30% FEHÉRCSOKOLÁDÉ  
10 kg**

**3495 Ft/kg**



**HF CSOKOLÁDÉFORGÁCS  
NARANCS ÍZŰ  
800 g**



**Ajándék**

**Recepttétel: Répatorta muffin narancsos mascarponés krémmel  
18 muffinhoz**

**A muffinhoz:**

250 g búza finomliszt  
3 tk sütőpor  
1 ½ tk őrölt fahéj  
½ tk őrölt gyömbér  
¼ tk őrölt szerecsendió  
½ tk só  
180 ml napraforgó olaj  
4 nagy tojás  
150 g barnacukor  
50 g kristálycukor  
125 g darált dió  
1 tk vaníliakivonat  
300 g reszelt répa

**A krémhez:**

**500 g Mascarpone Valcolatte**  
**200 g Veliche Obsession  
Belga 30% fehércsokoládé**  
**200 g Tejszín 32% Naarmann UHT**  
1 narancs héja

**A díszítéshez:**

**Herco Foods Narancs ízű csokoládéforgács**

1. A muffinhoz habosítsa ki az egész tojásokat a cukorral.
2. Adja hozzá a vaníliakivonatot, a reszelt répát és az olajat, majd óvatosan keverje el.
3. Forgassa bele a keverékbe a darált diót és a fűszerekkel, a sütőporral és a sóval elkevert lisztet.
4. Adagolja a tésztát muffin sütőformába, majd süsse 170°C-on légkeveréssel 20 percig.
5. A krémhez olvassa meg a fehércsokoládét a tejszín 1/3-ával.
6. A maradék tejszínhabot verje habbá, majd keverje hozzá a mascarponét, a narancshéjat és az olvasztott és kissé lehűtött fehércsokoládét.
7. Egy habzsákkal nyomja a krémet a muffinokra, majd díszítse a csokoládéforgáccsal.

