

“Kwiat Cassis”

I Biskopt czekoladowy

800 g całe jajka
360 g cukier
50 g **SUCREA Bisquita (emulgator)**
320 g mąka pszenna
2 g sól
50 g kakao w proszku
15 g proszek do pieczenia

Wszystkie składniki wymieszać na najszybszym biegu, wylać na papier i wypiekać.

Czas mieszania: 3 - 4 min.

Temp. pieczenia: 240 °C

Czas pieczenia: ok. 6 min.

II Galaretka z Czarnej Porzeczki

50 g **SUCREA Instant Jelly**
300 g cukier
1000 g woda
450 g **FRUIBEL Delifruit Czarna Porzeczka**

Wymieszać na sucho Instant Jelly i cukier. Wsypać do gotującej wody i dodać Delifruit Czarna Porzeczka.

III Krem Czarna Porzeczka

250 g **SUCREA Fond Czarna Porzeczka**
200 g woda
1000 g ubita, niesłodzona śmietana

IV Krem waniliowy

350 g Krem Carmona
1000 g woda

Ubijać Krem Carmona z wodą przez ok. 2 minuty.

Sposób przygotowania

3 formy typu “Kwiat” Ø 25 cm, wysokość 7 cm

1350 g Galaretka z Czarnej Porzeczki
1050 g Krem Czarna Porzeczka
500 g Biskopt czekoladowy
2200 g Krem waniliowy

Do formy wlać galaretkę z Czarnej Porzeczki – na dno formy. Kiedy warstwa galaretki zetnie się, nałożyć warstwę kremu Czarna Porzeczka. Umieścić warstwę biskoptu czekoladowego (Ø 22cm), nałożyć warstwę kremu waniliowego, zamknąć spodem biskoptowym. Schłodzić i udekorować.

