



Красный бархат



Ингредиенты

- Бисквит шоколадный п/ф:
- Мука в/с - 250 г
- Сахар песок - 160 г
- Красный краситель - 25 г
- Какао-порошок - 12 г
- Масло растительное - 90 г
- Яйцо куриное - 196 г
- Соль - 1 г
- Сода - 4 г
- Ваниль палочки - 2 г
- Кули малина п/ф:
- Пюре малины - 200 г
- Пюре клубника - 120 г
- Пектин NH - 5 г
- Сахар - 80 г
- Лимонная кислота - 2 г
- Крем кокосовый п/ф:
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 150 г
- Сахарная пудра - 100 г
- Сливки кокосовые - 150 г
- Ваниль палочки - 10 г
- Порция:
- Бисквит шоколадный п/ф - 800 г
- Кули малина п/ф - 25 г
- Крем кокосовый п/ф - 850 г
- Малина свежая - 20 г

Приготовление

Бисквит шоколадный п/ф:

Все ингредиенты смешать, взбить миксером и отпекать при 170 градусах 35-40 минут в форме

диаметром 18 см. Затянуть в пищевую пленку и остудить в холодильнике.

Кули малина- п/ф:

Пюре нагреть, ввести смесь пектина и сахара, прокипятить и охладить.

Крем кокосовый с Cremette п/ф:

Сливки взбить с сыром и ванилью, сахарной пудрой.

Сборка:

Собрать чередуя слои бисквит-кули-крем.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette
1 кг