

RECEPTÚRA:

Citrónová bezlepková torta NUVOLA

1. Korpus:

320 g	ZERO PROBLEM NUVOLA
30 g	kakaový prášok
280 g	Tek. Vaječná melanž/vajcia
70 g	voda

2. Po upečení:

100 g	rozpustená čokoláda Arabesque Noir 58 %
100 g	čokoládové sušienky drvené

3. Želé:

120 g	voda
18 g	želatína
600 g	Fruitful Citrónový krém

4. Mousse:

245 g	smotana (tekutá)
150 g	vaječný žltok
560 g	Arabesque Blanc 29 %
65 g	voda + 13 g želatína
1000 g	šľahačka

5. Dozdobenie:

180 g	Fruitful Citrónový krém
-------	-------------------------



RECEPTÚRA:

Bezlepkový NUVOLA kardinál rez

– citrónovo-jahodový dĺžka 60 cm

1. Korpus 1 bielkový:

250 g Tek. vaječný bielok

240 g cukor

2. Korpus 2 žltkový:

170 g Tek. vaječný žltok

125 g Zero Problem Nuvola

100 g vyšľahaných vaječných bielkov

3. Krém:

400 g Fruitful Citrónový krém

240 g šľahačka -polovvyšľahaná

40 g Zeesan Neutral

4. Ovocná vložka:

150 g Fruitful Jahoda

25 g voda

2 g želatína



Pečenie: 170 – 180°C cca 20-25 minút.

Po upečení a vychladení natrieme pripraveným krémom, do stredu dávkujeme ovocnú zložku a zvinieme. Po vychladení krájame na požadovanú veľkosť kardinál rezov.

