



mieszanki cukiernicze



# Torcik Cherry

niezbędne produkty Uldo:

➔ Uldo Ciasto Czekoladowe ➔ Uldo Piernik ➔ Uldo Krem Karmelowy

Receptura na ciasto 60/40 cm:

## Blat czekoladowy 2 x 1100 g

<b>Uldo Ciasto Czekoladowe</b>	<b>1000 g</b>
Jaja	500 g
Olej	500 g
Woda	200 g
<b>Razem</b>	<b>2200 g</b>

## Blat piernikowy

<b>Uldo Piernik</b>	<b>500 g</b>
Jaja	175 g
Olej	150 g
Woda	125 g
<b>Razem</b>	<b>950 g</b>

## Krem Karmelowy

Odciek i woda	2500 g
<b>Uldo Krem Karmelowy</b>	<b>1250 g</b>
Ubite masło/margaryna	500 g
<b>Razem</b>	<b>4250 g</b>

## Wiśnie w spirytusie

Wiśnie z kompotu	2400 g
Spirytus	200 g
<b>Razem</b>	<b>2600 g</b>

## Polewa

Kuwertura	500 g
-----------	-------



## Kolejność warstw od dołu

1. Błat czekoladowy
2. 1900 g Kremu Karmelowego
3. 1/3 wiśni
4. Błat piernikowy
5. 1900 g Kremu Karmelowego
6. 1/3 wiśni
7. Błat czekoladowy
8. 450 g Kremu Karmelowego
9. 1/3 wiśni
10. Kuwertura

### Błat Czekoladowy:

Wszystkie składniki wymieszać paletą na wolnych obrotach przez 2 - 3 min., nie ubijać. Ciasto wyłożyć na 2 blachy o wymiarach 60x40 cm wyłożone papierem pergaminowym. Piec w temperaturze 200°C przez 15 min.

### Błat Piernikowy:

Wszystkie składniki wymieszać paletą na średnich obrotach przez 3 - 4 min. Ciasto wyłożyć na blachę o wymiarach 60x40 cm wyłożoną papierem pergaminowym. Piec w temperaturze 200°C przez 15 min. Po upieczeniu z piernika zdrapać skórkę.

### Wiśnie w spirytusie:

Wiśnie zalać spirytusem. Zostawić przynajmniej na 1 godzinę. Odciek użyć do sporządzenia kremu.

### Krem Karmelowy:

Do wody i odcieku z wiśni dodać Uldo Krem Karmelowy, wymieszać, dodać ubite masło/margarynę, wymieszać.

### Polewa:

Kuwerturę rozpuścić i wyszprycować na ciasto dekorację w formie esów-floresów.