

# Makówka w cieście czekoladowym

Ø 18 cm, 8 szt.

1

Blaty czekoladowe / 2 szt. 40 x 60 cm

<b>KOMPLET Czekoladowe Soft</b>	1.000 g
olej roślinny	600 g
jaja	500 g
woda	300 g
	2.200 g

Składniki ciasta połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na 2 papiery do wypieku, upiec. Boki i spód foremek Ø 18 cm wyłożyć papierem i ciastem czekoladowym.

<b>czas mieszania:</b>	3 minuty
<b>temp. pieczenia:</b>	230 °C
<b>czas pieczenia:</b>	6 minut

2

Ciasto makowe:

<b>KOMPLET Makówka</b>	1.500 g
jaja	670 g
margaryna kremowa	450 g
woda	300 g
jabłka prażone (kostka)	1.200 g
	4.120 g
łącna ilość	6.320 g



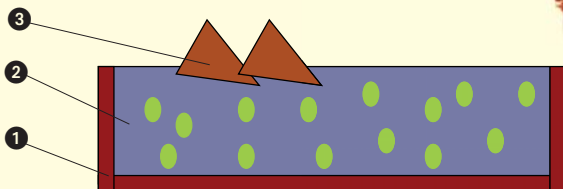
Wszystkie składniki z wyjątkiem jabłek połączyć i napowietrzyć na średnim biegu miksera. Pod koniec mieszania dodać jabłka. Gotowe ciasto nanieść do form z ciastem czekoladowym. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	8 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190 °C
<b>czas pieczenia:</b>	40 minut

3

Dekoracja:

Wierzch udekorować **KOMPLET Neuschnee** i elementami czekoladowymi.



*Na świąteczny stół*



**KOMPLET**

*Z dobrego upieczesz najlepsze!*