

GRUSZKOWA SYMFONINIA

GRUSZKI DESEROWE
W ŻELU 50% OWOCÓW



■	CIASTO CZEKOLADOWE spód czekoladowy	1 sztuka	■	SPÓD ROLADA JASNA jaja (oddzielić białka od żółtek)	8 sztuk
■	KREM GRUSZKOWY Vortumnus Gruszki deserowe w żelu 50% owoców (zmiksowane)	600 g		cukier	80 g
	serek mascarpone	600 g		mąka	160 g
	śmietana 33%	600 g		sól	szczypta
	cukier	100 g	■	BEZA	
■	ŻELKA GRUSZKOWA Vortumnus Gruszki deserowe w żelu 50% owoców	1200 g		białka	600 g
	żelatyna	20 g		sól	szczypta
	woda do żelatyny	około 300 g		cukier	900 g
				mąka ziemniaczana	100g
				płatki migdałowe lub kruszonka do posypania	

Białka jaj na spód jasny ubić z solą, następnie dodać cukier i żółtka, na koniec mąkę (mąkę najlepiej wymieszać ręcznie). Piec w temperaturze 220°C przez 10 minut. Schłodzić.

Białka na bezę ubić z solą, dodać cukier i ubić na sztywno. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną. Bezę wyłożyć na spód rolady jasnej, równo rozsmarować i posypać płatkami migdałowymi. Piec w temperaturze 160°C przez 30 minut.

Śmietanę ubić z cukrem na sztywno. Serek mascarpone lekko podbić różgą, następnie dodać zmiksowane **Vortumnus Gruszki deserowe w żelu**. Mieszać do połączenia składników, dodać rozpuszczoną żelatynę i połączyć z ubitą śmietaną.

Spód czekoladowy wyłożyć na blachę 60 x 40 cm. Wyłożyć na niego krem i równo rozsmarować. Odstawić do schłodzenia.

Vortumnus Gruszki deserowe w żelu (1200 g) połączyć z rozpuszczoną żelatyną i wylać wyrównując na schłodzone ciasto. Przykryć spodem roladowo-bezowym.