



## Wiśniowy Poemat

1 blacha, 60 x 20 cm: 22 sztuki

### Ciasto

- 600 g SANDMIX
- 225 g olej roślinny
- 270 g jajka
- 600 g wiśnie w żelu

} Mieszać od 2 do 3 minut grubą różgą, na średnich obrotach.

### Mus jogurtowo-wiśniowy

- 375 g Alaska Ekspres jogurtowo-wiśniowa
- 750 g woda o temperaturze ok. 20 st. C
- 750 g bita śmietana, niesłodzona
- 250 g Variego amarena

} Alaskę jogurtowo-wiśniową rozpuścić w wodzie i połączyć z bitą śmietaną.

### Dekoracja

- 200 g Cristalina neutralna

### Przygotowanie

- Blachę wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować tłuszczem i lekko obsypać mąką.
- Rozprowadzić na niej ciasto i wiśnie w żelu.
- Ciasto upiec: czas pieczenia: 30-35 minut, temperatura pieczenia: około 190 st. C.
- Po wystudzeniu ciasto pokryć musem jogurtowo-wiśniowym i Variego amarena.
- Wstawić do lodówki na około 2 godziny.
- Po wyjęciu z lodówki pokryć Cristalina neutralną, następnie podzielić na kawałki i pokroić.



MARTIN BRAUN · GRUPPE

[www.martinbraun.pl](http://www.martinbraun.pl)