

Ciasto agrestowe



składniki (na blachę o wymiarach 60x20 cm)

- **250 g** margaryny
- **200 g** masła
- **1 kg** gotowego budyniu
- **1 kg Agrestu pasteryzowanego PROSPONA**
- **1 blat** biszkoptowo-tłuszczowy
- **220 g** margaryny
- **Skoncentrowana pasta owocowa zielone jabłko PROSPONA**

przygotowanie

Przygotować blat biszkoptowo-tłuszczowy, gdzie do surowego ciasta dodać 10% Skoncentrowanej pasty owocowej zielone jabłko. Następnie wypiec. Kolejno sporządzić budyń z receptury podstawowej, który po ostygnięciu utrzeć z margaryną i masłem oraz ewentualnie dosłodzić według uznania. Powstałą masę równomiernie rozprowadzić na blacie ciasta oraz rozłożyć na niej odsączone owoce Agrestu pasteryzowanego. Wierzch ciasta zalać ostudzoną galaretką agrestową, do sporządzenia której można użyć pozostałą zalewę Agrestu pasteryzowanego.

nasz produkt

- **Skoncentrowana pasta zielone jabłko PROSPONA**
(wiadro 4 kg / słoik plastikowy 1,2 kg)
- **Agrest pasteryzowany PROSPONA**
(puszka 3 kg)

