

Zielone jabłuszko



składniki (na blachę o wymiarach 50x20 cm)

- Biskopt

ŻELKA JABŁUSZKOWA

- **1,48 kg (cztery puszki 370g)**
Frużeliny® zielone jabłko
PROSPONA
- **200 ml** wody
- **40 g** żelatyny
- **40 g** cukru kryształ

CHMURKA CYTRYNOWA

- **700 ml** śmietany 30%
- **70 g Skoncentrowanej**
pasty cytrynowej PROSPONA
- **150 ml** wody
- **20 g** żelatyny
- **40 g** cukru kryształ

przygotowanie

Przygotować blat biskoptowy.

ŻELKA JABŁUSZKOWA: Żelatynę wraz z cukrem zalać gorącą wodą, rozpuścić, połączyć delikatnymi ruchami z Frużeliną® zielone jabłko. Rozprowadzić na upieczony i wystudzony blat z ciasta. Schłodzić.

CHMURKA CYTRYNOWA: Śmietanę ubić. Żelatynę wraz z cukrem rozpuścić w ciepłej wodzie z Skoncentrowaną pastą cytrynową, następnie dodać do ubitej śmietany i dokładnie wymieszać. Rozprowadzić na żelkę z zielonego jabłuszka. Schłodzić.

nasz produkt

- **Frużelina® zielone jabłko PROSPONA**
(puszka 3,1 kg / puszka 370 g)
- **Skoncentrowana pasta cytrynowa PROSPONA**
(wiatro 4 kg / słoć 1,2 kg)

