

Tort makowy z wiśnią



składniki (na tartę ok. 18 cm)

- **2 szt.** blatów biszkoptowych jasnych
- **500 g** śmietany 30%
- **280 g** czekolady białej
- **300 g** mascarpone
- **20 g** żelatyny
- **100 ml** wody
- **200 g** Masy makowej PROSPONA
- **380 g** Frużeliny® wiśnia Prospona

wykonanie

Żelatynę zalać zimną wodą. Na jeden blat biszkoptowy wyłożyć 2/3 porcji Frużeliny® wiśniowej, pozostawiając wolne brzegi. Zamrozić. Śmietanę wraz z mascarpone połączyć na ciepło i zalać nią czekoladę. Dodać żelatynę. Zblendować. Połączyć z masą makową. Formę ułożyć na macie silikonowej oraz wyłożyć folią rantową. 1/2 masy wylać do formy następnie przyłożyć blat biszkoptowy. Wylać 1/2 masy. Następnie przełożyć zamrożonym blatem wiśniami odwróconymi w stronę maty silikonowej. Całość zamrozić. Po zamrożeniu tort odwrócić. Wyciągnąć z formy. Dekorować Frużeliną® wiśniową oraz żelem do nabtyszczania. Po rozmrożeniu przetrzymać w warunkach chłodniczych.

nasz produkt

- **Masa makowa PROSPONA**
(wiadro 13 kg / puszka 3,2 kg)
- **Masa makowa z bakaliami PROSPONA**
(puszka 400 g / 900 g / 3,2 kg)
- **Frużelina® wiśnia PROSPONA**
(puszka 380 g / 3,2 kg)

