

## Dort Čokosušenka



### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<b>Korpus:</b>	
<b>Variegato Decor Black Cookie Crunch</b>	<b>250</b>
Máslo mlékárenské	150
<b>Smetanový krém:</b>	
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	500
<b>TAFT Neutral</b>	<b>100</b>
Voda pitná	150
<b>Pasta Cremona</b>	<b>60</b>
<b>Dohotovení:</b>	
<b>Variegato Decor Black Cookie Crunch</b>	<b>70</b>

**Korpus:** Variegato Decor Black Cookie Crunch rozemeleme nejmenno a smícháme s rozpuštěným máslem. Poté hmotu klademe na dno ráčku (o rozměru 23 cm v průměru) a necháme ztuhnout v lednici.

**Smetanový krém:** Pastu Cremona rozmícháme ve vodě a přidáme TAFT Neutral a poté vmícháme do předem vyšlehané smetany.

**Dohotovení:** Na ztuhlý korpus nanese vrstvu smetanového krému a zasypeme Variegato Decor Black Cookie Crunch. Po ztuhnutí krájíme na požadované kousky.

