

ADVOCAT

Krem budyniowy na zimno o smaku adwokata, możemy z niego przygotować fantazyjne nadzienia, dekoracje oraz przekładania. Idealnie sprawdza się jako nadzienie do drożdżówek, pączków, ciast, napoleonek.

Receptura podstawowa

ADVOKAT	400 g
Woda	1000 g

Krem deserowy

ADVOVAT	350 g
SANA	350 g
Woda	1000 g
Spirytus	100 g

Przygotowanie:

Krem budyniowy ADVOCAT połączyć z wodą (przegotowana w temp. pokojowej), czas mieszania: ok. 2 min. intensywnie różgą do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji.