



Poleva kakaová



Směs určená na přípravu tmavé kakaové polevy, která je vhodná pro zdobení různých druhů moučníků, jako je například perník, muffiny nebo klasická bábovka. Bohatě vystačí na dort o průměru 26 cm.

Složení suché směsi: cukr, kakaový prášek odtučněný 8 %, pšeničný škrob, glukóza.

Návod k přípravě: Obsah sáčku vsypte do mísy a přidejte 25-30 ml studené vody nebo mléka (vodu nebo mléko přimíchejte postupně až do požadované konzistence / tekutosti polevy). Vzniklou polevu ihned rozetřete na moučník a nechte ztuhnout. Polevu natřete přímo na moučník nebo dort, nikoliv na džem nebo náplň (poleva by neztuhla). Kakaová poleva vystačí na dort o průměru 26 cm.