**Silikonová pečicí forma na mini dezerty Silikomart Mini Dot 6ks**

***Recept White cloud***

**SLOŽENÍ**

Mandle a limetky biancomangiare

*115 g mléka*

*3 g nastrouhané limetkové kůry*

*40 g cukru*

*40 g dextrózy*

*70 g tekuté mandlové pasty*

*40 g želatiny v listech*

*370 g šlehačky*

Křehké pečivo

*240 g másla*

*152 g moučkového cukru*

*48 g mandlového prášku*

*Vanilkový prášek*

*Fleur de sel*

*2 vejce*

*400 g mouky*

**POSTUP**

Mandle a vápno biancomangiare

Naplňte limetkovou kůru mlékem v chladničce při 4 ° C (39,2 ° F) po dobu 12 hodin. Filtruje se a zahřívá se na 40 ° C (104 ° F), poté se smíchá s cukry. Pomocí ponorného mixéru emulgujte s mandlovou pastou; potom přidejte želatinu dříve rozpuštěnou v mikrovlnné troubě. Když směs dosáhne 30 ° C (86 ° F), smíchejte pološlehanou smetanu. Nalijte do formy a zmrazte.

Křehké pečivo

Ve stojatém mixéru vybaveném plochým šlehačem připravte krém s máslem a dříve prosátým moučkovým cukrem. Zkombinujte mandlový prášek, fleur de sel a vanilkový prášek. Postupně přidávejte vejce a dochuťte moukou. Těsto rozbalíme a necháme odpočinout v chladničce. Nakrájejte a pečte při teplotě 160 ° C (320 ° F) asi 25 minut.

Sestavení

Oddělte jednotlivé části biancomangiare, glazujte a umístěte je na křehké paštry.

***Recept Kokosový a limetkový koláč***

**SLOŽENÍ**

Dort

*68 g másla*

*75 g moučkového cukru*

*20 g lískové mouky*

*50 g vajec*

*20 g mléka*

*90 g mouky*

*3 g prášku do pečiva*

*20 g lískových ořechů*

**NÁVOD**

Dort

Jemné máslo vyšlehejte s cukrem. Postupně přidávejte vejce a mléko, dokud nezískáte homogenní směs. Přidejte proseté mouky. Zkombinujte opečené a nasekané lískové ořechy. Vyplňte dutiny formy až do 3/4 výšky. Pečte při 160 ° C (320 ° F) asi 20 minut. Nechejte vychladnout a odformujte.