**Silikonová pečicí forma na mini dortíky Silikomart Fragola E Panna 6ks | jahody**

-Platinový silikon prvotřídní kvality

- 100% bezpečné pro zdraví

- Odolnost vůči teplu(-60° C; +230° C)

- Snadno se umýt

- Nerozbitný

- Prostorově efektivní

-BPA free

První vhodný pro troubu: zajišťuje tepelnou stabilitu a homogenní vaření .

**Recepty**

***Jahodové semifreddo***

**SLOŽENÍ**

*75 g (5 liber) vaječných bílků*

*150 g (1 šálek) mcukru*

*30 ml (2 šálky) vody*

*300 g (2 šálky) jahody*

*200 g (1 šálek) smetany*

**POSTUP**

Jahody očistěte a nakrájejte na kousky. Míchejte je, dokud nedosáhnete homogenního pyré. Prosejte pyré, abyste odstranili všechna semínka. Uchovávejte v chladničce až do použití.

V hrnci přiveďte vodu k varu s cukrem. Nalijte vaječný bílek do stojánkového mixéru. Jakmile sirup dosáhne 115 ° C, začněte šlehat bílky.

Při teplotě 121 ° C (250 ° F) snižte rychlost mixéru a pomalu nalijte sirup na bílky. Pokračujte v bičování, dokud není pusinka úplně ochlazena.

Přidejte do pusinky jahodové pyré. Vyšleháme smetanu a přidáme ji k předchozí směsi. Nalijte přípravek do potrubí a naplňte dutiny formy Fragole e Panna. Zmrazte po dobu nejméně šesti hodin. Podle potřeby odformujte a ozdobte.

***Červený sametový dort***

**SLOŽENÍ**

*150 g (12 liber) cukru*

*60 g (4 libry) másla*

*1 vejce*

*130 g (1/2 šálku) podmáslí*

*1 TBS Silikomart červené gelové potravinářské barvivo*

*1 TBS hořké kakao*

*137 g (1 + 1/2 šálky) mouky*

*1 ts jedlé sody*

*1 ts bílého octa*

*1 vanilkový lusk*

**POSTUP**

Smíchejte změkčené máslo při pokojové teplotě s cukrem a vanilkovými semínky, dokud nevznikne lehká a nadýchaná směs. Přidejte mírně rozšlehané vejce a poté polovinu mouky.

Přidejte potravinářské barvivo do podmáslí. Zbývající mouku proosejeme s kakaem. Zahrňte podmáslí a prášky.

Těsto vypracujte pomocí mixéru, dokud nebude homogenní. V misce smíchejte sódu s octem a přidejte ji do směsi.

Krátce promíchejte, dokud nevznikne hladké a homogenní těsto. Nalijte přípravek do dutin formy Fragole e Panna jeden centimetr od okraje.

Pečte při teplotě 170 ° C (338 ° F) asi 20 minut. Nechte jej vychladnout a odformovat. Ozdobte podle potřeby.