

VERINNE Z WANILIĄ BOURBON

Składniki:

- Mus Waniliowa Bourbon
- Biskopt
- Namoczona Wanilia Bourbon
- Ciemna czekolada polewa i wypełnienie
- Krokant Fabbri do dekoracji

Mus Wanilia Bourbon

Śmietana	500g
Pastovocrem	60g
Mousscrem+5	80g
Pasta Wanilia Bourbon	20g



Przygotowanie:

Podgrzać śmietanę do 40°C, dodać Mousscream +5 i ostrożnie wymieszać. Dodać do śmietany Pastovocrem i zamrozić szokowo na 2-3 min. Delikatnie ubitą śmietanę przełożyć do miksera i dodać Pastę Wanilia Bourbon.

Biskopt

Ubić 10 żółtek w mikserze. Przełożyć do form i piec 15 min w 160°C.
Po upieczeniu nasączyć w Wanili Bourbon

Bourbon Wanilia do nasączenia:

Woda	100g
Cukier	30g
Pasta Wanilia Bourbon	5g
Maraschino	10g

Przygotowanie:

Podgrzać wodę do 50°C. Dodać cukier i delikatnie wymieszać. Na koniec dodać Pastę Bourbon Wanilia i Marschino.