

Talkage

med GOLDEN-DELIKATESSE-CREME



Bunde:

Linsedej (som det forefindes i bageriet) 3.000 g

Fremgangsmåde: Rul linsedejen ned på 3 mm, skær det ønskede tal ud (2 stk.) og bag af.

Flødecreme med smag:

Fløde 38%	1.000 g
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	175 g
KONDITORIPASTA GRANATÆBLE eller KONDITORIPASTA JORDBÆR	50 g
Vand	500 g
Totalvægt	1.725 g

Pisketid: Ca. 5 min. hurtigt

Fremgangsmåde: Pisk vand og GOLDEN-DELIKATESSE-CREME sammen. Pisk fløden og rør det sammen med cremen og DREIDOPPEL KONDITORIPASTA GRANATÆBLE eller JORDBÆR. Sprøjt flødecreme på bundene, og læg dem ovenpå hinanden (se foto). Afpynt efter ønske.