

Sernik maślany z bakaliami

Kruche ciasto maślane

CIASTKA KRUCHE 50	400 g
Masło	500 g
Jaja	400 g
Aromat waniliowy	2 g
Mąka pszenna typ 550	600 g
łącznie Kruche ciasto maślane	1.902 g

masa serowa

GOURMET CIASTO SEROWE /RSPO-SG	2.000 g
Twaróg (mielony)	3.200 g
Jaja	650 g
Woda	320 g
Masło	160 g
Olej	380 g
Rodzynki	200 g
Skórka pomarańczowa, kandyzowana	100 g
Skórka cytrynowa	30 g
Śmietanka 30%	640 g
łącznie masa serowa	7.680 g

Żel morelowy

KIDDY GEL APRIKOSE FAVOURITE	400 g
Woda	200 g
Suszone morele	100 g
łącznie Żel morelowy	700 g

wykonanie:

Wykonanie:

Forma 40 x 60 cm

Masło rozpuścić i wymieszać z KOMPLET Ciastka Kruche 50. Dodać mąkę i jaja, mieszać do uzyskania gładkiej konsystencji.

Masę w ilości 1100 g rozsmarować na spód formy wyłożonej papierem do pieczenia.



Masa serowa:

Twaróg ucierać płaskim mieszadłem na średnich obrotach do uzyskania gładkiej masy (lub zmielić w maszynce).

Dodać pozostałe składniki, oprócz bakali i mieszać przez 3 minuty. Bakalie dodać pod koniec mieszenia.

Masę rozprowadzić na cieście maślanym. Z pozostałej ilości ciasta maślanego wyszprycować kratkę na masie serowej. Sernik wypieć.

Temperatura wypieku: 180 °C

Czas wypieku: 70 – 80 minut

Morele pokroić drobno i namoczyć w wodzie. KOMPLET Kiddy Gel Morelowy Favourite zagotować z wodą i rozsmarować na wierzch schłodzonego sernika. Sernik udekorować kawałkami miękkiej moreli.



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!