

Sernik pistacjowy

Blat

PÓŁKRUCHE BLACK	800 g
Masło	400 g
Jaja	50 g
łącznie Blat	1.250 g

masa serowa

KÄSEKUCHEN TRADITION	1.000 g
Twaróg chudy	2.500 g
Jaja	450 g
Olej roślinny	550 g
Woda	1.600 g
Cukier	300 g
Pasta pistacjowa	250 g
łącznie masa serowa	6.650 g

Dekoracja

KIDDY WEISS	800 g
Pestki pistacji, siekane	100 g
łącznie Dekoracja	900 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki blatu wymieszać do konsystencji kruszonki. Kruszonkę w ilości 100 g wysypać do formy i równomiernie rozłożyć..

Wszystkie składniki masy serowej wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez około 4 minuty.

Pod koniec mieszania dodać pastę pistacjową. Całość masy

serowej wyłożyć do formy ze spodem półkruchym.

temperatura wypieku:

czas wypieku: około 40 minut

Po wypieku serniki udekorować polewą KOMPLET KIDDY



Weiss i posypać pistacjami



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!