Sernik korzenny

Blat korzenny

PIERNIK KLASYCZNY	1.000 g
Mąka pszenna typ 550	900 g
Margaryna 80 %	900 g
łącznie Blat korzenny	2.800 g

masa serowa

KÄSEKUCHEN TRADITION	600 g
Woda	200 g
Śmietanka 30%	800 g
Jaja	600 g
Cukier	100 g
Ser twaróg mielony	1.600 g
łącznie masa serowa	3.900 g

Masa serowa ciemna

KÄSEKUCHEN TRADITION	300 g
Woda	100 g
Śmietanka 30%	400 g
Jaja	300 g
Cukier	100 g
Ser twaróg mielony	800 g
Przyprawa piernikowa	30 g
Powidła śliwkowe	500 g
łącznie Masa serowa ciemna	2.530 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki połączyć i wyrobić do konsystencji kruszonki,

połowę masy wyłożyć na spód formy i wypiec. Pozostałą kruszonkę pozostawić do dekoracji.

czas pieczenia: 25 minut

temperatura pieczenia: 180 °C

Składniki masy serowej jasnej wymieszać gęstym mieszadłem, wyłożyć na zapieczony spód kruchy korzenny

i wyrównać.

Składniki masy serowej ciemnej wymieszać gęstym

mieszadłem. Gotową masę za pomocą worka cukierniczego nanieść punktowo na jasną masę serową. Wierzch

posypać kruszonką piernikową. Całość wypiec.

czas mieszania: 3 minuty

temperatura pieczenia: 160 °C

czas pieczenia: 100-120 minut

Zdobredo upieczesz najlepsze!

info@komplet.com
www.komplet.com