

Sernik na zimno z nasionami Chia

Ciasto

CZEKOLADOWE SOFT	700 g
Olej roślinny	420 g
Jaja	350 g
Woda	70 g
łącznie Ciasto	1.540 g

masa serowa

STABILIZATOR TWAROŻKOWY	1.000 g
Woda	2.000 g
Śmietanka 30%	1.000 g
Twaróg, chudy	1.000 g
Chia - ziarno	100 g
łącznie masa serowa	5.100 g

želka

Czarne porzeczki	750 g
Woda	300 g
Cukier	300 g
SAFTBINDER	60 g
STABILIZATOR NEUTRALNY (2KG)	140 g
łącznie želka	1.550 g

wykonanie:

Wykonanie:

Wszystkie składniki ciasta czekoladowego wymieszać.

Rozsmarować na blasze i wypiec.

czas mieszania: 4 minuty

temperatura pieczenia: 190 °C

czas pieczenia: około 17 minut

KOMPLET Stabilizator Twarożkowy wymieszać z wodą i nasionami chia i odstawić na około 5 minut. Masę po-



łączyć z twarogiem i wymieszać. Pod koniec mieszania

dodać ubitą śmietanę.

Porzeczki zagotować z wodą i cukrem (można lekko zblendować), następnie dodać KOMPLET Saftbinder i KOMPLET Stabilizator Neutralny.

Gotową masę ostudzić i wylać na schłodzone ciasto. Udekorować według uznania.

R ADA MISTRZA:

W PRZYPADKU LUŻNIEJSZE J KONSYSTENCJI

TWAROGU SUGEROWANY DODATEK 100 G

KOMPLET STABILIZATOR NEUTRALNY



info@komplet.com
www.komplet.com

Z dobrego upieczesz najlepsze!