

# Pistacjowy sernik

## KOMPLET GOURMET MIGDALOWE

### Ciasto

CIASTO PÓŁKRUCHE	600 g
GOURMET MIGDALOWE	250 g
Masło, miękkie	200 g
Olej roślinny	30 g
łącznie Ciasto	1.080 g

### masa serowa

GOURMET CIASTO SEROWE /RSPO-SG	750 g
Twaróg (mielony)	1.050 g
Olej roślinny	150 g
Jaja	300 g
Woda	750 g
łącznie masa serowa	3.000 g

### Masa serowa pistacjowa:

GOURMET CIASTO SEROWE /RSPO-SG	660 g
Twaróg (mielony)	950 g
Olej roślinny	100 g
Jaja	260 g
Woda	580 g
KIDDY PISTAZIE SOFTY	450 g
łącznie Masa serowa pistacjowa:	3.000 g

### Dekoracja

KIDDY PISTAZIE SOFTY	240 g
Posiekane orzechy pistacjowe	60 g
łącznie Dekoracja	300 g

### wykonanie:

Wykonanie: 12 sztuk

Ze wszystkich składników ciasta wykonać kruszonkę, wsypać do przygotowanej tortownicy (Ø 14 cm) i wypiec.

naważka ciasta: 90 g

temperatura pieczenia: 1  
80 - 190 °C

czas pieczenia: około 10 minut



Wszystkie składniki obu mas serowych wymieszać za pomocą różgi lub płaskiego mieszadła na średnim biegu miksera.

Jasną masę serową wlać do okrągłych form.

Następnie wyszprycować dookoła masę serową pistacjową przy pomocy worka do szprycowania, wygładzić i wypiec.

czas mieszania:

naważka:

temperatura pieczenia: 180-190°C

czas pieczenia: 50-55 minut

Po schłodzeniu udekorować KOMPLET Kiddy

Pistacją i posiekanymi orzeszkami pistacjowymi

Z dobrego upieczesz najlepsze!

