

Babeczki serowe z miodowym Kadaif

KOMPLET CIASTO PÓŁKRUCHE

ciasto kruche

CIASTO PÓŁKRUCHE	600 g
Margaryna 80 %	375 g
Jaja	75 g
Mąka pszenna typ 550	150 g
łącznie ciasto kruche	1.200 g

masa serowa

Twaróg (mielony)	700 g
Cukier puder	80 g
KREM IDEAL (10KG)	70 g
GOURMET CIASTO SEROWE	150 g
łącznie masa serowa	1.000 g

Miodowe Kadaif

Woda	100 g
Miód	200 g
Ciasto kadayif	100 g
Owoce kandyzowane	300 g
łącznie Miodowe Kadaif	700 g

Dekoracja

KIDDY WEISS	100 g
łącznie Dekoracja	100 g

wykonanie:

Wykonanie:

20 sztuk fi 10 cm

Wszystkie składniki ciasta wymieszać płaskim mieszadłem miksera do momentu uzyskania ciasta kruchego. Ciasto rozwałkować w foremki od babeczek i wypiec.

Temperatura wypieku: 190 °C

Czas wypieku: około 12 minut

Wszystkie składniki masy serowej wymieszać



razem do uzyskania jednolitej konsystencji. Masę wyszprycować na podpieczone korpusy. Kadaif zalać wodą i miodem, zostawić na około 30 minut do zmiękczenia. Wymieszać z kandyzowanymi owocami i posypać na babeczki serowe, całość wypiec.

Temperatura pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: około 30 minut

Po wystudzeniu udekorować rozpuszczonym KOMPLET Kiddy Weiss .

Z dobrego upieczesz najlepsze!

