

SIERA TORTE "AMERICAN CHEESE CAKE"

AR DAWN QUARK STABIL

Piedeva siera kūku pagatavošanai un stabilizēšanai

Priekšrocības:

- Nemainīga kvalitāte
- Saldēšanai stabilāka masa
- Iepakojums: 2,5 kg

Standarta recepte:

Dawn Quark Stabil	300 g
Ūdens	500 g
Olas	100 g
Krēmsiers	1'000 g
	1'900 g

Krēmsieram pakāpeniski pievienojiet olas un ūdeni. Maisiet līdz izveidojas viendabīga masa. Beigās pievienojiet Dawn Quark Stabil. Masu pildiet formā, cepiet 60 minūtes 160°C.

* Pamatnei izmantojiet cepumu-sviesta drupačas vai daļēji izceptu smilšu mīklu.

I - ar krēmsieru:

Dawn Quark Stabil	270 g
Cukurs	250 g
Krēmsiers	525 g
Olas	175 g
Saldais krējums Panna da Montare	525 g
	1'745 g

Krēmsieram pakāpeniski pievienojiet olas un saldo krējumu. Maisiet līdz izveidojas viendabīga masa. Beigās pievienojiet Dawn Quark Stabil. Masu pildiet formā, cepiet 60 minūtes 160°C.

* Pamatnei izmantojiet cepumu-sviesta drupačas vai daļēji izceptu smilšu mīklu.



II - ar grieķu jogurtu:

Dawn Quark Stabil	130 g
Cukurs	100 g
Grieķu jogurts	400 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	25 g
Olas	100 g
Ūdens	120 g
	875 g

Visas sastāvdaļas maisiet kopā 3 minūtes vidējā ātrumā. Masu pildiet formā, cepiet 60 minūtes 160°C.

* Pamatnei izmantojiet cepumu-sviesta drupačas vai daļēji izceptu smilšu mīklu.

III - ekonomiskais variants:

Dawn Quark Stabil	255 g
Cukurs	195 g
Krēmsiers	600 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	50 g
Olas	150 g
Ūdens	500 g
	1'750 g

Krēmsieram pakāpeniski pievienojiet olas, eļļu un ūdeni. Maisiet līdz izveidojas viendabīga masa. Beigās pievienojiet Dawn Quark Stabil. Masu pildiet formā, cepiet 60 minūtes 160°C.

* Pamatnei izmantojiet cepumu-sviesta drupačas vai daļēji izceptu smilšu mīklu.

Cepumu-sviesta drupačas:

Cepumi (izcepti)	600 g
Sviests	100 g
	700 g