

CHESSE CAKE

Cheese cake sa originálne vyrába zo syra, ktorého domovinou je americký štát Philadelphia. „Philadelphia“ alebo taktiež „phili“ je biely krém, ktorý sa chuťovo blíži zmesi kyslej smotany s lučinou. Alternatívou tohto krému môže byť použitie tvarohu.

Spodok koláča je tvorený tzv. krustom, ktorý je možné vyrobiť pomocou rozomletých sušienok s maslom alebo jednoducho, rýchlo a racionálne s našom **ZMESOU NA LINECKÉ CESTO**.



Racionálna a ľahká špecialita z lineckého cesta najvyššej kvality. Zo zmesi spoločnosti IREKS ENZYMA, s.r.o. upečiete šťavnatú podkladovú vrstvu a tvarohový krém môžete pripraviť tvarohu, **TOFUMY** a **CREME VENEZIA**.



Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

Júl 2017



Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<i>Linecké cesto:</i>	
ZMES NA LINECKÉ CESTO	260
Margarín 80%	105
Voda pitná	26
<i>Tvarohová náplň:</i>	
Tvaroh jemný	550
Voda pitná	340
Vajcia celé	200
TOFUMA	170
CREME VENEZIA	60
Vanilkový cukor	50

Odporúčaný technologický postup:

Linecké cesto:

Všetky suroviny zmiešať do hladkého cesta a nechať odležať cca. 1 hod. v chladničke. Potom cesto vyvárať a vložiť do tortovej formy s priemerom 28cm. Cesto dať aj na steny formy do 1/2. Poprepichovať s vidličkou. Piecť pri teplote 160°C cca.15 minút.

Tvarohová náplň:

Zmiešať tvaroh s vodou, potom primiešať Tofumu, Creme Veneziu a vanilkový cukor. Nechať 5 minút odležať. Náplň vyliať na pripravený plát z lineckého cesta, zarovnať, zľahka pokropiť vodou. Piecť pri teplote 170°C asi 55 minút.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Výšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk


IREKS