

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec
2011

Cheese cake

Tento americký desert si oblíbili lidé po celém světě a začínají ho preferovat i čeští zákazníci. Dle klasické definice se tradiční **Cheese cake** skládá ze dvou vrstev – rozdrobených sušenek či podkladového těsta a tvarohové vrstvy. Největší předností tohoto deserty je jeho jemná chuť a krémovitá konzistence. Ve své tradiční podobě mívá vanilkové aroma a bývá dozdoben limetkami.



Výborný **Cheese cake** lze zcela jednoduše připravit i ze surovin společnosti IREKS ENZYMA. Z **Linecké směsi Enzyma** upečete šťavnatou podkladovou vrstvu a lahodný tvarohový krém je možné připravit z **Tvarobely** a **KALTKRÉMU s příchutí tvarohu**.




IREKS

Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec 2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<i>Linecké těsto:</i>	
Linecká směs Enzyma	300,0
Meisterback	120,0
Voda pitná	30,0

<i>Tvarohová hmota:</i>	
Tvaroh měkký	550,0
Voda pitná	340,0
Tekutý vaječný obsah	200,0
Tvarobela	250,0
KALTKRÉM s příchutí tvarohu	60,0
Vanilkový cukr	50,0
Živočišná smetana	110,0

Doporučený technologický postup:

Linecké těsto: suroviny spojíme a vymícháme těsto, které necháme cca 1 hodinu odležet. Poté těsto rozválíme a vyložíme jím koláčovou formu (i stěny do jedné poloviny).

Tvarohová hmota: tvaroh rozšleháme s vodou a vejci, přimícháme **Tvarobelu**, **KALTKRÉM s příchutí tvarohu** a vanilkový cukr. Nakonec přidáme živočišnou smetanu a dobře promícháme.

Dohotovení: do formy vyložené lineckým těstem rozetřeme tvarohovou náplň a zarovnáme povrch, který lehce pokropíme vodou.

Pečení: při 170°C cca 55 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázeč pec).



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS