



Śmietanowe Łaciate Jajo

(forma 60 x 20 cm)

Składniki

Kruche ciasto maślane – receptura podstawowa

Komplet M+S Ciasto Kruche 1000 g

masło (miękkie) 450 g

jaja 50 g

razem 1500 g

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania żądanej konsystencji.

Składniki

Masa serowa – receptura podstawowa

Komplet Gourmet Ciasto Serowe 1000 g

twaróg 1400 g

olej roślinny 200 g

jaja 350 g

woda 1100 g

razem 4050 g

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki ubijać na średnim biegu ok. 3 minut za pomocą luźnej trzepaczki do uzyskania gładkiej konsystencji. Ilość płynnych składników należy dostosować do konsystencji twarogu.

Składniki

Kruche ciasto maślane z KOMPLET M+S Ciasto Kruche 500 g

Masa serowa z KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe 2500 g

Rodzynki sułtańskie 100 g

Warstwa wierzchnia

Komplet Pudding Jajeczny 500 g

woda 875 g

śmietanka 250 g

razem 1625 g

Dekoracja

masło (płynne) 75 g

cukier 75 g

razem 150 g

Sposób przygotowania

Wyrobić kruche ciasto maślane według receptury podstawowej, rozwałkować i wyłożyć na przygotowane blachy (60 x 20 cm), docisnąć i podpiec ok. 10-12 min w temp. ok. 190°C.

Wszystkie składniki nadzienia serowego, z wyjątkiem rodzynek sułtańskich, ubić na średnim biegu (ok. 3 min) za pomocą luźnej trzepaczki do uzyskania gładkiej konsystencji. Następnie dodać rodzynki sułtańskie, zamieszać i rozsmarować nadzienie serowe na spodzie z ciasta kruchego.

Wszystkie składniki warstwy wierzchniej zamieszać i odstawić do napęcznienia (ok. 5-10 min). Następnie ubić na szybkim biegu za pomocą luźnej trzepaczki (ok. 6 min) i wyłożyć na warstwę serową. Piec ok. 55-60 min w temp. 190-200°C. Po upieczeniu jeszcze ciepłe ciasto posmarować masłem i posypać cukrem. Po schłodzeniu podzielić na równe kawałki i pokroić (np. przy podziale na 10 x 6 cm z jednej blachy uzyskuje się 20 kostek).



KOMPLET Polska