



## Cheese Cake Cream

Receptura za izradu autentičnog Čizkejka

Materijal za fil	Količina
<b>CHEESE CAKE CREAM</b>	0,5 kg
Mleko	1,35 lit (* 1,5 lit)
Jogurt	0,15 kg
<b>Ukupno fila:</b>	<b>± 2 kg</b>
<b>Materijal za biskvit bazu</b>	
Mlevena plazma	0,30 kg
Margarin	0,13 kg
Šećer (poželjno šećer u prahu)	0,05 kg
Sok od narandže	0,05 lit
<b>Masa baze:</b>	<b>± 0,53 kg</b>

*Preliv: Voćni preliv po želji*

### Tehnološki postupak

- Umotiti sastojke za fil ručnim mikserom 8-10 minuta na visokoj brzini, dok se masa dobro ne sjedini.
- Postaviti biskvit bazu na dno kalupa kružnog oblika naprskanog CAREX SPREJEM. Količina u receptu odgovara kalupu prečnika 26-28cm.
- Naliti umućen **Čizkejk krem**.
- Odložiti u frižider da se krem stabilizuje, otprilike 1-2 časa.
- Pošto se stabilizovao, na kolač naneti voćni fil.
- Čizkejk je spreman za serviranje. Skladištiti ga u frižideru.

\*Ako želimo blaži i kremastiji ukus čizkejka koristimo u recepturi samo mleko.