

# CHEESECAKE SA ALA KAJMAKOM

RECEPTI



## Koristeći MELLA WHIP / DEKOJEL NEUTRAL

### PODLOGA

Plazma mlevena	0,300 kg
Margarin	0,100 kg
<b>MELLA WHIP (slatka pavlaka)</b>	<b>0,100 kg</b>
Ukupna masa	0,500 kg

### FIL

<b>MELLA WHIP (slatka pavlaka)</b>	<b>0,400 kg</b>
Ala kajmak (krem sir)	0,400 kg
Šećer	0,030 kg
Ukupna masa	0,830 kg

### VOĆNO PUNJENJE

<b>DEKOJEL NEUTRAL</b>	<b>0,080 kg</b>
Voćni nadev (malina, šumsko voće i dr.)	0,320 kg
Ukupna masa	0,400 kg

Vreme zamesa: 3-5 min  
Oblikovanje: torta – kolač u čaši

Uputstvo za rad: Podloga se priprema mešanjem navedenih sastojaka do fine glatke mase. Masu rasporediti pri dnu u željenu formu za kolač ili tortu. Umutiti kratko Ala kajmak sa šećerom potom sjediniti sa ulupanom slatkom pavlakom. Dobijeni fil rasporediti ravnomerno preko podloge. Završiti sa voćnim punjenjem od malina, šumskog voća, višanja i dr.



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER  
SOPRO DOO, Subotica, Somborski put 23

Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573  
Email: office@sopro.co.rs  
Webshop: www.sopro.co.rs

Referenti prodaje:

Keri Šandor 064/ 640-34-30  
Kiš Klaudio 065/ 510 34 35

Radno vreme:

Ponedeljak-petak: 8–16h  
Subota: 8–13h