

TORTA ADRIANA

RECEPTI


IREKS

Receptura za Ø 26 cm

Sirovine	Količina (kg)
PODLOGA	
GOLDEN LUX	0,350
Voda	0,200
Maslac (omekšani)	0,160
Rogač (mleveni)	0,050
Badem (pečen i naseckan)	0,070
Smokva (sušena i seckana)	0,150
Maraskino liker	0,030
Korica limun + narandža (rendana)	1 + 0,5
Ukupno (oko)	1,130

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: 35-40 min

KREMA	
MELLA WHIP	0,150
Slatka pavlaka	0,350
Maraschino liker	0,020
Mascarpone sir	0,500
Ukupno	1,020



UPUTSTVO ZA RAD

Sastojke za biskvit (osim smokve) izmešati, a na kraju umešati smokve. Smesu izliti u papirom podložen pleh, i ispeći. Nakon hlađenja, biskvit prerezati na 3 jednake kore.

Sastojke za kremu izmešati u ne prečvrsti šlag, a na kraju umešati mascarpone sir. Kore premazati jednakom količinom kreme i završite s kremom na vrhu kolača.



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

Radno vreme:

Ponedjeljak-petak: 8-16h
Subota: 8-13h

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35