

TORTA ISABELLA

RECEPTI


IREKS

Receptura za Ø 26 cm

Sirovine	Količina (kg)
PODLOGA	
GOLDEN LUX	0,500
Ulje	0,180
Voda	0,175
Šargarepa, narendana	0,110
Cimet	0,075
Ukupno	1,040

Temperatura pečenja: 180 °C

Vreme pečenja: oko 25 min

KREMA	
MELLA WHIP	0,350
Slatka pavlaka	0,125
Voda	0,050
KAKAO PRAH	0,020
Šargarepa, narendana	0,050
MELLA KREM	0,100
Ukupno	0,695



UPUTSTVO ZA RAD

Ispečemo biskvit, prerežemo na dva dela.

Premažemo sa kremom.

Tortu ukasimo sa glazurom i narezanom šargarepom.



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:

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

Referent prodaje:

Kiš Klaudio 065/ 510 34 35