

Quark Cheesecake

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-YULAFI, LUBECA WEISSE SCHOKO %29, MELLA MAESTRO ile çalışılmış



Taban hamuru:

MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-YULAFI	0,300 kg
Buğday unu	0,300 kg
Tereyağı	0,300 kg
Toplam ağırlık	0,900 kg

Yoğurma süresi: 4-5 dakika orta devirde

Hamur ağırlığı: İsteğe göre

Fırın sıcaklığı: 180 – 190 °C

Pişirme süresi: 15-18 dakika

Uygulama: MELLA PANDİSPANYA MİKSİ-YULAFI un ve tereyağı ilave edilerek yoğrulur ve pişirildikten sonra blender ile parçalanarak toz yulaf bisküvi formunda çemberlerin tabanlarına serilir.

Cheesecake krema:

MELLA MAESTRO	0,800 kg
Quark	0,550 kg
LUBECA WEISSE SCHOKO %29	0,300 kg
Şeker	0,240 kg
Yumurta sarısı	0,080 kg
Süt	0,320 kg
Limon suyu	0,030 kg
Yaprak Jelatin	0,030 kg
Toplam ağırlık	2,350 kg

Uygulama:

MELLA MAESTRO ve quark orta devirde 2-3 dakika çırpılır. Süt kaynatılarak, sırasıyla şeker, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve yumurta sarısı ilave edilerek karıştırılır. Son olarak limon suyu ve jelatin ilave edilerek, hazırlanmış cheesecake çemberlerine doldurulur. 4-6 saat (+4) dolapta bekletildikten sonra arzu edilen soslar ile servis edilir.