

21.031 - Piškótové rezy s tvarohovou plnkou

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko

Hmotnosť porcie v gramoch

porcia :	60	70	70	85	
Hmotnosť spolu:	60	70	70	85	

Technologický postup:

Žltky s časťou cukru a vanilkovým cukrom miešame do zhutnutia. Pomaly prilievame horúcu vodu a miešame. Do vymiešaných žltkov striedavo pridávame múku zmiešanú s práškom do pečiva a sneh vyšľahaný s druhou časťou cukru. Cesto rozotrieme na olejom vymastený a múkou vysypaný plech (na hrúbku 1 cm). Dáme piecť do vyhriatej rúry. Po upečení necháme vychladnúť, potrieme tvarohovou plnkou, prikryjeme druhým plátom upečeného cesta a pokrájame na porcie. Pred posypeme práškovým cukrom (A - 0,10kg, B - 0,20kg, C - 0,20kg, D - 0,20kg).

Náplň: maslo vymiešame s práškovým cukrom (A-0,8kg, B-1kg, C-1kg, D-1kg) pridáme prelisovaný tvaroh a uvarený, vychladnutý puding. Všetko spolu vyšľaháme.

Puding: v časti mlieka rozmiešame vanilkový pudingový prášok, ktorý vlejeme do vriaceho mlieka. Za stáleho miešania varíme asi 2 minúty.

Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]