ALFAPRO

Sernik na patyku

SKŁADNIKI

CIASTO

1500 g	SER TWAROGOWY MIELONY
130 g	CUKIER KRYSZTAŁ
25 g	DELIPASTA WANILIA FRANCUSKA FABBRI
1 g	SÓL
45 g	OLEJ
300 g	MASA JAJOWA
120 g	KALTKREM CLASSIC ALFAPRO
50 g	MASŁO
300 g	POLEWA ELEGANZA WHITE ALFAPRO

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wszystkie składniki mieszamy płaskim mieszadłem 4-5 minut do uzyskania jednolitej gładkiej konsystencji, wylewamy do formy i pieczemy 120-160 minut w temperaturze 130-140 stopni.

2. Po schłodzeniu sernik kroimy na trójkąty (wielkość według uznania) i oblewamy rozpuszczoną polewą eleganza white z dodatkiem 10-20 % oleju. Przed zastygnięciem polewy dekorujemy wg uznania.

Smacznego

Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**