



SERNIK MANGO



KOMPOZYCJA

Kruszonka waniliowa
Masa serowa z mango

RECEPTURA

1. Kruszonka waniliowa

700 g **Dawn Creme Cake Mix Wanilia**
210 g margayna

2. Masa serowa z mango

320 g płynna śmietana
1500 g twaróg
645 g puree z mango
160 g puree z marakui
290 g cukier
321 g **Dawn Quark-Stabil**
425 g jaja

3. Wykończenie

420 g **Jabex Passion fruit & Mango 80% Added Sugar Free**

PRZYGOTOWANIE

1. Kruszonka waniliowa

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Wykładać do rantów i ugnieść. Wypiekać na złoty kolor.
Temp. 170°C
Czas 10-12 min

2. Masa serowa z mango

Mieszać wszystkie składniki na wolnych obrotach do uzyskania jednolitej masy. Nakładać do rantów i wypiekać.

Temp. 160°-170°C
Czas 40-45 min

3. Wykończenie

Po wypieczeniu nakładać owoce w żelu.