



Ciasto marchewkowe
z kremem twarogowym

Dawn[®]
Bakery success starts here.™

Ciasto marchewkowe z kremem twarożkowym

Mix Ciasto marchewkowe jest kluczem do przygotowania pysznego ciasta marchewkowego. Dodaj świeżo startą marchewkę podczas przyrządzania ciasta a pozostanie ono wilgotne przez kilka dni.

Ciasto marchewkowe (1 blacha 60 x 40 cm)

2000 g Dawn® Carrot Cake-Mix
860 g Woda
90 g Olej
500 g Marchewki, tarte
180 g Orzechy włoskie
250 g Kruszonka do posypania
3880 g Suma

Mieszać Carrot Cake-Mix z wodą i olejem 3 minuty. Pod koniec dodać marchew i orzechy. Wyłożyć na blachę, posypać równomiernie kruszonką i piec.

Temperatura pieczenia: 190 ° C

Czas pieczenia: 30-35 minut

Po schłodzeniu odwrócić.

Krem twarożkowy (1 blacha 60 x 40 cm)

500 g Twaróg
250 g Płynna śmietana
50 g SUCREA® Sanatine
250 g SUCREA® Silvia
125 g Woda
500 g Ubita śmietana

Przygotować beżę z Silvi i wody. Wymieszać Sanatine z gorącą płynną śmietaną i najpierw dodać twaróg a następnie beżę. Na koniec dodać ubitą śmietaną i delikatnie wymieszać. Ciasto obrócić do tak, aby kruszonka była na dole. Na górę wyłożyć krem twarożkowy.

Zalety:

- Mieszanka 100%
- Produkt łatwy w użyciu
- Autentyczna amerykańska formuła
- Bogaty, zrównoważony smak
- Odporny na zamrażanie i odmrażanie



Bakery success starts here.™