

1007 MAMAS PIE ČOKOLÁDOVÝ S TVAROHOM

Receptúra pre koláč 60x20 cm:

Korpus:

1 000 g	MAMAS PIE (1007)
280 g	Zeelback (313)
80 g	voda
50 g	kakaový prášok

Náplň:

1 200 g	Tvarohová náplň TOP (224)
600 g	CORRA čokoládová



Výrobný postup:

Korpus: Všetky suroviny zmiešame. 900 g cesta vyvaľkáme na 8 mm silný plát, ktorým vyložíme plech 60 x 20 cm (nastriekaný s Carlex Sprayom). Zvyšných 510 g cesta dáme na chvíľu do mrazničky stuhnúť.

Dohotovenie: Na rozváľané cesto natrieme najprv tvarohovú náplň a potom Corru čokoládovú. Zvyšné cesto vyberieme z mrazničky a rovnomerne nastrúhame na povrch koláča.

Pečieme pri 180 ° C cca 40 - 45 minút.



Náš tip: Takisto môžete pripraviť koláč do okrúhlych formičiek a baliť v celku.

Zeelandia s.r.o. Košice
 Gemerská 3
 040 01 Košice
 Tel.: +421 55 642 79 36
 Fax: +421 55 644 15 69
 E-mail: zeelandia@zeelandia.sk