



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG PRODUKT

Tårta

JORDGUBBSCHEESECAKE

INGREDIENSER

Grupp Digestive botten

Ingrediens

[Bakels Digestive Biscuit Crumb](#)

Smör

KG

0.500

0.100

Total vikt: 0.600

Grupp Cheesecake

Ingrediens

[Bakels Cheesecake](#)

Vatten

[Aromatic Jordgubbsarom](#)

KG

1.000

1.000

0.120

Total vikt: 2.120

ARBETSBESKRIVNING

1. Smält smöret och tillsätt smulorna, blanda till en homogen massa.
2. Blanda alla ingredienser för cheesecaken med en visp på låg hastighet i 1 min, skrapa ner kanterna och vispa ytterligare 4-5 min på medelhastighet.
3. Fodra en 18 cm ring med en plastremsa, Tryck ut 200 g smulor i botten.
4. Fyll upp med cheesecakemoussen till kant.
5. Frys in tårtan.
6. När tårtan ska användas ta ut den ur frysen och ur ringen. Dekorera valfritt.