



# *Cheesecake*

## **Normatyw surowcowy:**

### ***Ciasteczka (Galleta Bretona);***

- 340g mąki migdałowej
- 340g cukru
- 290g mąki pszennej
- 290g masła

### ***Mus malinowy (Culis Frambuesa);***

- 500g malin
- 100g wody
- 150g cukru

### ***Masa twarogowa (Crema Queso);***

- 1500g twarogu sernikowego
- 500g camembert
- 440g mleka
- 520g cukru
- 12 listków żelatyny
- 1 limonka
- 1100g śmietanki

## **Sposób przygotowania:**

Do miski wsypać mąkę, dodać cukier oraz pokrojone w kosteczkę zimne masło. Rozcierać masło palcami aż powstanie drobna kruszonka. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia następnie rozsypać na niej kruszonkę. Piekarnik nagrzać do 170 stopni i piec w nim ciasto przez 15 minut.



Źródło: zbiory własne

Sporządzić syrop z cukru i wody (zagotować). Maliny zmiksować ręcznym blenderem z dodatkiem syropu, następnie przetrzeć przez sitko uzyskując gładki mus malinowy.

Zagotować mleko z cukrem i dodać szybciej namoczone w zimnej wodzie listki żelatyny. Zmiksować twaróg z camembertem i dodać do tego ostudzoną żelatynę. Do powstałej masy zetrzeć skórkę limonki. Dodać ubitą śmietankę i delikatnie mieszać. Pozostawić w lodówce 4 godziny.

Na dno pucharka rozsypać kruszonkę, za pomocą rękawa cukierniczego wyporcjować masę twarogową następnie połączyć mus malinowym i ozdobić według własnego uznania.

**RESTAURANTE Q TOMAS**

**Marta Drąg, klasa III N**