

San Sebastiani toorjuustukook

2 kooki Ø26 cm; 24 tk



Toorjuustumass

..... 0,400 kg	Käse-Frisch flach
..... 2,000 kg	toorjuust
..... 0,600 kg	muna
..... 2,000 kg	rõõsk koor
..... 0,300 kg	suhkur

- ▶ Segada ained aeglasel käigul peene vispliga ~3 minutit ühtlaseks.

Kate

..... 0,350 kg	VarieGó Cookies
----------------	-----------------

Valmistamine

- ▶ Voorderdada tordirõngad küpsetuspaberiga.
- ▶ Jaotada mass rõngastesse ja siluda.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Lõigata lõikudeks.
- ▶ Enne serveerimist kaunistada kreemiga VarieGó Cookies.

Küpsetamine

- ▶ Ahju seaded: avatud klapiga.
- ▶ Küpsetustemperatuur: ~240 °C.
- ▶ Küpsetusaeg: ~60 minutit.