

## Grietinėlės-varškės pyragas

900 g trapi tešla, iškepta

### Varškės įdaras

1500 g **MI Classic Cheesecake**, kepimo mišinys varškės pyragų gamybai

3600 g **Frischli Speisequark** / termiškai apdorota varškė

1950 g **Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT**, šviežia, natūrali 35% grietinėlė

750 g kiaušiniai

- Sumaišykite medžiagas iki vienalytės masės.
- Ant iškepto trapios tešlos pagrindo masę paskirstykite ir išlyginkite.



### Dekoravimas

300 g **MI Oven Cioccolatta**, termostabilus kakavos ir lazdynų riešutų skonio įdaras

### Paruošimas

- Kepkite 180°C temperatūroje 60 minučių.