

Kranfil's Mocca

Latte Macchiato Cheesecake

Umbes 28 tk

..... 0,400 kg **Kranfil's Mocca**

..... 0,400 kg **Vertigo Starglanz**

- ▶ Soojendada glasuuri ja Kranfil's täidist ning jaotada küpsetuspaberile. Jahutada külmikus, siis lõigata ruutudeks.

..... 0,500 kg **Alaska-express Kohupiim**

..... 1,000 kg vesi (~20 °C)

..... 0,500 kg toorjuust

..... 0,500 kg röösk koor, vahustatud

..... 0,250 kg **Kranfil's Mocca**, sulatatud

- ▶ Lahustada Alaska-express vees, segada toorjuustuga ja lisada vahustatud koor. Marmoriseerida sulatatud Kranfil'liga.

Kranfil's Mocca menuka Kranfil's täidisteperekonna uusim liige - selle teatud nüansiga.

Brauni Kranfil's sari kombineerib täidise kaks omadust: erinevad maitse suunad ja krõbeda konsistentsi.

Kaunistus

..... 28 tk pralineed (kohvi- või tiramisumaitsega)

..... 0,050 kg röstitud kohv

Valmistamine

- ▶ Jaotada toorjuustutäidis silikoonvormidesse.
- ▶ Panna ~1 tunniks külmikusse.
- ▶ Panna silikoonvormid ~3 tunniks kiirkülmikusse (-30°C).
- ▶ Kaunistada nagu pildil.