

# Recept měsíce

Vše, co nabízíme, chutná...

Prosinec  
2011

## Cheese cake

Tento americký desert si oblíbili lidé po celém světě a začínají ho preferovat i čeští zákazníci. Dle klasické definice se tradiční **Cheese cake** skládá ze dvou vrstev – rozdrobených sušenek či podkladového těsta a tvarohové vrstvy. Největší předností tohoto desertu je jeho jemná chuť a krémovitá konzistence. Ve své tradiční podobě mívá vanilkové aroma a bývá dozdoben limetkami.



Výborný **Cheese cake** lze zcela jednoduše připravit i ze surovin společnosti IREKS ENZYMA. Z **Linecké směsi Enzyma** upečete šťavnatou podkladovou vrstvu a lahodný tvarohový krém je možné připravit z **Tvarobely** a **KALTKRÉMU s příchutí tvarohu**.



  
IREKS

# Recept měsíce

## Vše, co nabízíme, chutná...

### Prosinec 2011

#### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
<i>Linecké těsto:</i>	
<b>Linecká směs Enzyma</b>	<b>300,0</b>
<b>Meisterback</b>	120,0
Voda pitná	30,0

<i>Tvarohová hmota:</i>	
Tvaroh měkký	550,0
Voda pitná	340,0
Tekutý vaječný obsah	200,0
<b>Tvarobela</b>	<b>250,0</b>
<b>KALTKRÉM s příchutí tvarohu</b>	<b>60,0</b>
Vanilkový cukr	50,0
Živočišná smetana	110,0

#### Doporučený technologický postup:

**Linecké těsto:** suroviny spojíme a vymícháme těsto, které necháme cca 1 hodinu odležet. Poté těsto rozválíme a vyložíme jím koláčovou formu (i stěny do jedné poloviny).

**Tvarohová hmota:** tvaroh rozšleháme s vodou a vejci, přimícháme **Tvarobelu**, **KALTKRÉM s příchutí tvarohu** a vanilkový cukr. Nakonec přidáme živočišnou smetanu a dobře promícháme.

**Dohotovení:** do formy vyložené lineckým těstem rozetřeme tvarohovou náplň a zarovnáme povrch, který lehce pokropíme vodou.

**Pečení:** při 170°C cca 55 minut při zavřeném odtahu páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kšírova 257  
619 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
info@ireks-enzyma.cz  
www.ireks-enzyma.cz

  
**IREKS**