



SOLBÆR CHEESECAKE

ANTAL STK A XX GRAM: 10 stk. á 550 g



LYS KAGEBUND:
800 g **CREDI® Softcake Lys**
280 g Æg
240 g Vegetabilisk olie
180 g Vand

FREMGANGSMÅDE: Alle ingredienser røres sammen på en gang.
Æltetid: 5 min med spatel ved medium hastighed
Dejvægt: 1.500 g i 46x60 cm kantplade
Bagetid: 18-20 min
Temperatur: 170° C

OSTEFROMAGE:
500 g **CREDI® Fond Neutral**
625 g Vand (ca. 40 °C)
2.500 g Piskefløde
1.000 g Philadelphia Neutral

FREMGANGSMÅDE: Fløden piskes meget let. Flødeosten røres blød og blandes sammen med vand og CREDI® Fond neutral. Der skal røres godt indtil massen er ensartet. 1/3 af den letpiskede fløde vendes i CREDI® Fond blandingen, og det blandes godt sammen. Derefter vendes resten af fløden i, og det blandes godt. Tilsæt evt. en lille smule citronsaft, hvis der ønskes en lidt syrligere smag. Fromagen er nu klar til brug.

ØVRIGE INGREDIENSER:
600 g Solbærmarmelade
200 g Credigel

ARBEJDSBESKRIVELSE: 1.500 g mørk Softcake dej hældes i en kantplade 46x60 cm, foret med siliconepapir. Kagen bages i 18-20 min ved 170 °C.
Bunde stikkes ud af Softcake med ring Ø15 cm. Samme ring fores med plastikkantbånd. Bunden placeres i ringen, og ringen fyldes halvt med ostefromage. Der sprøjtes en tyk cirkel rundt i fromagen med solbærmarmelade, og derefter fyldes ringen med ostefromage. Kagerne sættes på frost. Lige efter frost, inden brug, smøres et tyndt lag Credigel på toppen.

Credin A/S
Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.