

SERNIKOWY ZAWRÓT GŁOWY



**Dawn**[®]

TRUSKAWKOWE LATO



TRUSKAWKOWE LATO

Spód cookies:

1000 g Dawn Cookie Mix - 160 g margaryna - 80 g woda
Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200 g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Masa serowa:

500 g Dawn Quark Stabil - 460 g cukier - 1030 g tłusty twaróg - 343 g jaja
1030 g płynna śmietana
Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać płynną śmietanę. Po dokładnym wymieszaniu połączyć z twarogiem i jajkami. Wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 550 g. Piec w 140-150°C przez 60-80 minut.

Nadzenie owocowe:

500 g Dawn Delifruit Malina - 75 g woda - 50 g cukier - 15 g Dawn Sanatine
Zagotować wodę z cukrem i dodać Sanatine. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać Delifruit Malina i wymieszać. Nakładać na zimne serniki po 100 g nadzienia. Dekorować świeżymi owocami sezonowymi.



PANNA COTTA NA SERNIKU

Spód cookies:

1000 g Dawn Cookie Mix - 160 g margaryna - 80 g woda
Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200 g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Masa serowa:

500 g Dawn Quark Stabil - 460 g cukier - 1030 g tłusty twaróg - 343 g jaja
1030 g płynna śmietana
Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać płynną śmietanę. Po dokładnym wymieszaniu połączyć z twarogiem i jajkami. Wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 550 g. Piec w 140-150°C przez 60-80 minut.

Panna cotta:

300 g śmietana - 300 g jogurt grecki - 600 g zmiśowane truskawki lub puree
210 g Dawn Panna Cotta
Zagotować śmietanę i dodać Panna Cotte w proszku. Po dokładnym rozpuszczeniu dodać zmiśowane truskawki i jogurt grecki. Schłodzić do momentu żelowania. Wylać na wystudzone serniki i schłodzić.

BARDZO CIASTECZKOWY

Spód cookies

1000 g Dawn cookie mix - 160 g margaryna - 80 g woda

Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200 g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Masa serowa

550 g Dawn Quark Stabil - 515 g cukier - 1135 g tłusty twaróg - 380 g jaja
1135 g płynna śmietana

Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać płynną śmietanę. Po dokładnym wymieszaniu połączyć z twarogiem i jajkami. Wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 600 g. Piec w 140-150°C przez 60-80 minut.

Krem ciasteczkowy

500 g gotowe ciasteczka ze spodu na serniki - 75 g brązowy cukier
300 g mleko skondensowane niesłodzone - 30 g masło - 15 g sok z cytryny
10 g cynamon

Zmiksować wszystkie składniki do uzyskania pasty. Nakładać po 150 g na wystudzony sernik.





KOKOS Z CZEKOLADĄ

Spód cookies

1000 g Dawn Cookie Mix Czekolada - 170 g margaryna - 80 g woda
Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną i dodać wodę. Nakładać po 200 g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Masa serowa

500 g Dawn Quark Stabil - 460 g cukier - 1030 g tłusty twaróg - 343 g jaja
1030 g płynna śmietana
Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać śmietane. Połączyć z twarogiem i jajkami. Dodać 300 g pokruszonych ciastek i wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 550 g masy. Piec w 140-150°C przez 60-80 minut.

Mus kokosowy

203 g Dawn czekolada Cabo Blanco - 55 g Dawn Sanatine - 840 g płynna śmietana - 400 g mleko - 60 g Dawn Compound Kokos
Zagotować mleko i dodać sanatine. Zalać białą czekoladę i mieszać aż się rozpuści. Następnie połączyć z płynną śmietaną i compound kokos. Odstawić do chłodni na minimum 4 godziny lub na noc. Ubijać przed użyciem przez minimum 5 minut lub więcej w zależności od maszyny. Nakładać na wystudzone serniki.

Beziki kokosowe

500 g Dawn Silvia - 250 g woda + wiórki kokosowe
Ubijać Silvię z wodą przez 5 minut do postaci bezy. Wyciskać na pergamin i posypać wiórkami kokosowymi. Podpiekać w 90°C.



SERNIKOWA SZARLOTKA

Spód cookies

1000 g Dawn Cookie Mix - 160 g margaryna - 80 g woda

Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200 g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Masa serowa

500 g Dawn Quark Stabil - 460 g cukier - 1030 g tłusty twaróg - 343 g jaja
1030 g płynna śmietana

Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać płynną śmietanę. Po dokładnym wymieszaniu połączyć z twarogiem i jajkami. Wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 550 g masy serowej. Nałożyć po 150 g jabłka prażonego na każdy sernik. Wypiekać w 140-150°C przez 60-80 minut.

Kruszonka cynamonowa

375 g Dawn Cookie Mix - 125 g Dawn Carrot Cake Mix - 125 g margaryna

Mieszać wszystkie składniki do uzyskania kruszonki. Wyłożyć na blachę wyłożoną pergaminem i wypiekać w 170°C przez 16 minut.

Przygotowanie serników

Po wystudzeniu nałożyć niewielką ilość kajmaku na sernik i posypać kruszonką cynamonową.



CZEKOLADOWE CIASTECZKO

Spód cookies

1000 g Dawn Cookie Mix Czekolada - 170 g margaryna - 80 g woda
Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Nakładać po 200g w ranty i wypiekać w 200°C przez 12 minut.

Ciasteczka czekoladowe

250 g Dawn Cookie Mix Czekolada - 45 g margaryna - 20 g woda
Mieszać Cookie Mix ze schłodzoną margaryną do uzyskania formy „piasku”. Dodać wodę i dokładnie połączyć. Uformować wałek i schłodzić. Kroić na plasterki po 30 g i wypiekać w 190°C przez 8 minut.

Masa serowa

400 g Dawn Quark Stabil - 375 g cukier - 825 g tłusty twaróg - 275 g jaja
825 g płynna śmietana
Wymieszać Quark Stabil z cukrem i dodać płynną śmietanę. Połączyć z twarogiem i jajkami. Dodać 300 g pokruszonych ciastek czekoladowych i wylewać do rantów z wypieczonymi spodami po 500 g masy serowej. Piec w 140-150°C przez 60-80 minut.

Mus biała czekolada

125 g Dawn Fond Biała Czekolada - 100 g woda - 500 g ubita śmietana
Wymieszać fond z wodą i dodać do ubitej śmietany. Dekorować ostudzone serniki i posypać pokruszonymi ciasteczkami.



Dawn Foods
ul. Przepiórcza 6
62-081 Przeźmierowo
www.dawnfoods.com
+48 61 814 22 63