

## SERNIK FANTAZJA



### Błat ciemny

Wszystkie składniki mieszamy na jednolitą masę przez 3 min i wlewamy na blachę 60x40.

Golden Choco JABEX 1 000 g

Olej 400 g

Woda 80 g

Jaja 400 g

### Masa serowa

Wszystkie składniki łączymy ze sobą różgą na średnich obrotach przez 5 min. Masę serową rozprowadzamy na wcześniej wylane ciasto czekoladowe.

Ser mielony chudy 3 000 g

Olej 750 g

Jaja 800 g

Cukier 500 g

Seromix JABEX 900 g

Woda 750 g

### Owoce

Malinę szprycujemy w dowolny sposób (np. przeciągając łyżeczką) na wierzchniej warstwie sera. Pieczemy w temp. 180 °C przez 1,5-2 godz. Po wystudzeniu ciasto przeciągamy żelem.

Malina w żelu 50% JABEX 900 g

Żel cukierniczny wg uznania

