

## BANANA CHEESE CAKE



### Receptura

#### Podloga (za Ø 26 cm)

	masa/kg
Keks mljeveni	0,250
Maslac	0,100
<b>KAKAO PRAH</b>	0,016
Med	0,040
<u>Banana čips (mljeveni)</u>	<u>0,050</u>
Ukupno	0,456 kg

#### Krema

	masa/kg
<b>CHEESE CAKE</b>	0,300
Voda (topla)	0,360 l
<b>PASTAROM PASTA BANANA</b>	0,040
<u>Mileram</u>	<u>0,480</u>
Ukupno	1,180 kg

#### Upute za rad:

Sastojke za podlogu dobro izmješati i masu utisnuti u kalup za tortu. Ohladiti da očvrstne. **CHEESE CAKE** i vodu umutiti posebno (3-5 min). U tu masu dodati mileram i **PASTU BANANA** te izmiksati još nekoliko minuta. Kremu nanijeti na podlogu i dekorirati po želji.

