



Dýňové (tekvicové) korenie



Vyvážená zmes mletej škorice, zázvoru, muškátového orecha, nového korenia a ďalších surovín zostavená na prípravu tekvicových pokrmov.

Tip! Vyskúšajte túto zmes na prípravu netradičného receptu: Tekvicový cheesecake
Ingredients: 200 g sušienok, 80 g masla, 1 ČL škorice, 600 g čerstvého syra, 200 g kyslej smotany, 100 g cukru, 240 g tekvicového pyrú, vanilkový cukr Vitana, štipka soli, 6 g tekvicového korenia, 3 vajcia, 1 PL škrobu. Tortovú formu vymastíte maslom alebo vložte papier na pečenie a zvonka formu obalte alobalom. Rozdrvené

sušienky zmiešajte s maslom a škoricou a zmes natlačte na dno formy. Pečte 10 minút v rúre vyhriatej na 175 °C. V mise zmiešajte ostatné suroviny a pri nízkych otáčkach vyšľahajte hladký krém, ktorý nalejete na predpripravený korpus. Tortovú formu dajte do hlbokého plechu a zalejte do polovice výšky formy horúcou vodou, vložte do rúry a pečte 45 - 50 minút.

Zloženie: škorica mletá, zázvor mletý, muškátový orech mletý, klinček mletý, nové korenie mleté.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.