

ZMES ZA DUNAJSKO TORTO



Zmes za dunajsko torto



Proizvaja:
Žito Intes d.d.
Meljska c. 19
2000 Maribor
DE Ljubljana
Slovenija

Sestavine:
sladkor, pšenična bela moka, koruzni škrob, kakavov prah, emulgator (E 472e, E 475), glukoza, posneto mleko v prahu, sredstvo za vzhajanje (E 450, E 500), gostilo (E 415).

Receptura za pripravo biskvita za dunajsko torto:
za model premera 26 cm

ZMES ZA DUNAJSKO TORTO	420 g
jajca (6 kosov)	300 g
olje	60 g
voda	80 - 100 ml

Čas mešanja oz. stepanja: 6 min

Z maso napolnimo tortni model premera 26 cm.
Čas pečenja: ca. 35 minut
Temperatura peči: ca. 170°C
Biskvit 3 x prerežemo in namažemo s poljubnim nadevom.

Pakiranje: 25 kg

Skladiščenje: skladiščimo v suhem in zračnem prostoru.

Rok uporabe: 9 mesecev.