

TOORJUUSTUKOOK (KÜPSISEPÕHI), KÜPSETATUD

Allikas	Toidu koostise andmebaas
Toidu kood	10432
Toidu nimi	Toorjuustukook (küpsisepõhi), küpsetatud
Toidugrupp	Koogid, tordid, plaadikoogid ja pirukad
Söödava portsjoni osakaal	0.92
Valmistamisõpetus	Põhja jaoks purusta küpsised ja mandlid ning sulata või. Suru põhi küpsetuspaberiga vooderdatud koogivormi põhja. Täidise jaoks sega toorjuus ühtlaseks, kreemiseks massiks, lisa segamisel suhkur, ükshaaval munad ja vanillisuhkur. Küpseta kooki eelnevalt 160 kraadini kuumutatud ahjus umbes tund. Ja lase jahtuda. Mustika katte jaoks kuumuta vesi, sidrunimahl ja mustikad pannil keskmisel kuumusel umbes 5 minutit. Lase jahtuda ning serveeri koogiga.
Suur	125
Keskmine	80
Väike	40
Uuendamise kuupäev	24.01.2020



Toiduaine nimi	Toidu kood	Bruto, g	Neto, g
Digestiivküpsis	8520	180	180
Või, R 82%	4000	80.0	80.0
Mandlid	1780	135	50.0
Toorjuust, R 24%, Piimameister Otto, tüüp 'Estover'	10258	600	600
Suhkur	10	200	200
Muna, toores	8030	227	200
Vanillisuhkur	8701	3.00	3.00
Vesi	9150	150	150
Mustikad	3420	510	500
Sidrunimahl / Laimimahl, värsked	3194	10.0	10.0
		Summa:	1973 g
		Kuumtöötluse kadu:	39.2 %
		Väljatulek:	1200 g

Pakendiandmed

Vabatahtlikud pakendiandmed

Täielik tabel

Toitaine nimi	Kogus / 100 g	Allikas	Meetod
Energiasisaldus	1 630 kJ	155	4
Energiasisaldus	391 kcal	155	4
Rasvad	24,8 g	155	14
Küllastunud rasvhapped	12,6 g	155	14
Süsivesikud, imenduvad	33,1 g	155	14
Suhkrud, kokku	24,4 g	155	14
Valgud	7,52 g	155	14
Soola ekvivalent	0,507 g	155	4