



## HEIDICAKE

Pirított mogyorólisztből, aprított mogyoróból és kukoricalisztből álló keverék.

Használata gyors és könnyű, csupán vaját vagy margarint és tojást kell hozzáadni a termékhez! A Heidicake-ből készült sütemények hosszú időn át lágyak és jó illatúak maradnak a keverék magas mogyoró és kukorica tartalmának köszönhetően!

Kalkuláció:

Málnadzsemes Heidi Cake

3 db 22 cm átmérőjű tortához

Hozzávalók	Nettó ár az egész mennyiségre
------------	-------------------------------

1000 g Heidicake	698,-Ft
------------------	---------

300 g krém margarin	105,-Ft
---------------------	---------

300 g tojás	160,-Ft
-------------	---------

**Nyersanyagár összesen: 963,-Ft**

**Darabár: 321,-Ft + málnadzsem**

### Elkészítés

Keverjük össze 5 percen át a Heidicake-et, a vaját vagy krém margarint és a tojásokat. Kenjük és lisztezzük ki a kör alakú tortaformákat, majd nyomózsákkal formáljunk egyenletes tészta réteget a tortaformák aljára, szélükre peremet, közepükre pedig rácsos formát képezzünk! A rácsos formában lévő lyukakba töltsünk málnadzsemet és a peremet díszítsük szeletelt mandulával. Az így elkészült tortát süssük 180-190°C-on 30-35 percig, míg aranysárga nem lesz.