

QUARK EXPRESS

Stabilizator do masy serowej, szczególnie polecany do produkcji ciast typu sernik wiedeński lub sernik krakowski oraz do stabilizacji masy serowej w drożdżówkach. Nadaje sernikowi wyjątkową puszystość oraz delikatność, wyroby są dłużej świeże i wilgotne. Quark Express zapobiega również opadaniu oraz pękaniu sernika po wyjęciu z pieca.

Sernik wiedeński

Twaróg chudy	1000 g
QUARK EXPRESS	250 g
Żółtko	70 g
Białko	150 g

Sernik krakowski

Twaróg chudy	1000 g
QUARK EXPRESS	250 g
Jaja całe	220 g

Przygotowanie:

Twaróg wymieszać z quark'iem i jajami, w przypadku sernika wiedeńskiego białko najpierw ubić na sztywno i dodać do pozostałych składników. W przypadku zwykłej masy serowej na drożdżówkę do 1 kg twarogu dodajemy od 200 do 250 g quark'a i mieszamy do uzyskania gładkiej konsystencji.