



TORTÁK

Fibriya sajttorta

Krémes, egyszerű és finom sajttorta, amely gyorsan elkészíthető, és tökéletes választás egy könnyed desszerthez.

Mennyiség: 8-10 adag

155,5
kcal

2,5 g felszívódó szénhidrát

2,8 g Rost

9,3 g Fehérje

MINDEN, AMIRE SZÜKSÉGED LESZ

Hozzávalók

- 800 g félszíros vagy zsíros túró
- 200 g 18%-os tejföl
- 200 g 30%-os tejszín
- 5 tojás
- 3 púpozott evőkanál Fibriya Univerzális Rostmix
- vaníliaaroma
- reszelt citromhéj
- 2-3 ek fibriya 1:4

LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE

Elkészítés

1. A túrót és a tejfölt teljesen leturmixeljük, hogy ne legyen darabos.
2. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, majd alaposan összekeverjük, lehetőleg géppel.
3. A masszát egy kivajazott, 21 cm-es formába öntjük.
4. 150 °C-on 40–50 percig sütjük.
5. Akkor jó, ha a közepe még remeg, de a szélei már megszilárdultak.

Tápérték

Tápanyag	100 g	1 adagra
Energia	155,5 kcal	237,2 kcal
Energia	646,1 kJ	985,3 kJ
Zsír	11,2 g	17,1 g
– amelyből telített zsírsavak	5,6 g	8,5 g
Szénhidrát	4,0 g	6,0 g
– amelyből cukrok	2,5 g	3,8 g
– amelyből poliolok	1,5 g	2,3 g
Felszívódó (nettó) szénhidrát	2,5 g	3,8 g
Rost	2,8 g	4,2 g
Fehérje	9,3 g	14,2 g
Só	0,1 g	0,2 g

[Recept megnyitása a Fibriya Receptek oldalon](#)