

Kost Patientmat

Dess - Mannagrynskaka (R1111170701455)

Utskriftsdatum: 2011-11-18

Antal ätande: 4 st

Antal rec.port: 4 st

Normal
Ant. port.: 4 st
Port. vikt: 200 g
Port. strl: 100%

Ingredienser	Mängd	Mängd/port	Vikt	Kommentar
Standardmjölk 3%	4,80 dl	1,20 dl	494,40 g	
Mannagryn	0,88 dl	22,00 ml	66,00 g	
Helägg Bag in Box	32,00 ml	8,00 ml	32,00 g	
Strösocker	19,20 ml	4,80 ml	16,32 g	
Citronjuice färskpressad	12,80 ml	3,20 ml	13,18 g	
Russin	12,00 g	3,00 g	12,00 g	
Salt u jod	0,80 g	200,00 mg	0,80 g	
Jordgubbssylt	200,00 g	50,00 g	200,00 g	
Total vikt:			0,83 kg	

Receptet packat och vägt av

Tillagningsanvisning

DESS - MANNAGRYNSKAKA

1. Koka upp mjölken och vispa ner mannagrynen med salt
2. Koka under omrörning på svag värme i 4 - 5min
3. Vispa upp äggen och blanda i dom i den avvalnande gröten och smaksätt den med resten av ingredienserna
4. Häll 4l/bleck och grädd i ugnen på 200°C i 15min uter

5. När kakan kallnat häll på sylten på toppen och dela i 24 bitar.

Signatur av tillagande kock.....Signatur av kock 2.....

Nedkyllning påbörjad kl: : avslutad kl:..... : (max 90min) temp. vid avslut.....(Max +3°C)

Vid dukningen: caportioner över ellerportioner saknades

Signatur ansvarig dukning