

Ostkakans Vänner

Information och anmälningsuppgifter till tävlande i delfinaler.

Namn

Adress

Mobil nr

E- post

Information

Ostkakan ska levereras färdigbakad men får ej ha varit fryst
Ostkakan ska vara bakad av anmäld deltagare
Ostkakan ska bakas på 10 liter mjölk i 3 liters form (bunke)

Kort beskrivning från dig!

I anmälan vill vi ha en presentation av dig och vad du tycker är det bästa med din ostkaka.

Att bedöma en ostkaka

Vi från Ostkakans vänner bedömer en ostkaka enligt följande kriterier. Poängen som vi ger utgår från följande:

Färg och utseende: högst 5 poäng

- Ytan skall vara tilltalande och mönstrad i gult och brunt.

Konsistens: högst 5 poäng

- Förhållandet mellan ostkornen och äggmassan skall vara sådant att konsistensen blir fast men ej hård. Ostkornen skall vara tydligt synliga men får ej vara torra.

Lukt och smak: högst 10 poäng

- Fyllig, mild, sötaktig med mandelsmak.

Ostkaka är en bageriprodukt vars huvudbeståndsdelar utgörs av ostmassa samt ägg, mjöl, socker och fett. Då annat fett än smörfett används skall detta framgå av beskrivningen.

Har du frågor, kontakta
Din anmälan skickas till e-postadress