

CRUMBLE CAKE 2.0



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Mezclar la Base de galletas para tarta de queso con mantequilla blanda. Verter en 6 vasos la mitad de la mezcla obtenida. En una batidora, montar el Preparado en polvo para crema de tarta de queso con leche y nata frías. Cuando la crema esté montada, versarla en una manga pastelera y crear la segunda capa. Para las siguientes capas, añadir el Coulis de fresa y, a continuación, mezcla de Base de galletas restante. Terminar con el Preparado en polvo para crema de tarta de queso y después con el Coulis de maracuyà. Decorar con una fresa y una hoja de menta.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

250 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X

70 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X

Ingredientes

250 cl Leche

250 cl Nata

50 g Mantequilla

6 Fresas

6 Hojas de menta