TARTA DE QUESO

Ingredientes Menù

200 g. Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
200 g. Garniture di frutti di bosco (Cobertura de frutas del bosque) - AO1
250 g. Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X

Ingredientes

125 g. Mantequilla
250 g. Leche
250 g. Nata fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Poner 200 g de Galletas para base de tarta de queso en una amasadora planetaria con paleta mezcladora y añadir 125 g de mantequilla en pomada (20-25 °C). Amasar a velocidad media durante unos pocos minutos. Como alternativa, amasar a mano.
Extender la mezcla de forma uniforme en un molde de unos 22 cm de diámetro con ayuda de las manos.
Verter el preparado para tarta de queso en una planetaria y añadir la nata y la leche. Montar con la batidora de varillas durante 5 minutos a velocidad máxima.
Verter la mezcla sobre la base de galletas, nivelar y decorar la superficie con 200 g de Cobertura de frutas del bosque.
Poner la tarta en el frigorífico a 0-4 °C durante al menos 2 horas. Cortar y servir.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)