

## 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.