



CREDEO

Tarta de Cheesecake

RECETA

Base:

CREDEO 500 g

Margarina **CREMAS**

Y MULTIUSOS 150 g

Agua 60 g

Relleno:

CREDI CHEESECAKE 400 g

Crema de queso 1.000 g

Huevos 200 g

Agua 500 g

Decoración:

CREDIGEL PRONTO ± 90 g

Frutos rojos y Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

Batir todos los ingredientes de la base con pala a velocidad lenta de 4 a 5 min. Laminar la masa a ± 4 mm. Forrar el molde (20 cm de diámetro) previamente untado con Crefino. Mezclar todos los ingredientes del relleno durante 5 min aprox con varillas. Depositar el relleno sobre la base y hornear a ± 180 ° C durante ± 50 min. Una vez haya enfriado decorar con credigel, frutas rojas y azúcar glass.

Rendimiento de la receta: 6 tartas de 20 cm: ± 500 g.