



## Tarta de queso (Cheesequick)

### Ingredientes:

#### Base Mürbella

- 250 g Mürbella
- 100 g Mantequilla
- 25 g Huevo

- Amasar los ingredientes durante 3 min.
- Cortar el diámetro adecuado.
- Tª horno: 180°C / Tiempo cocción: 15 min. aprox.

#### Cheesequick

- 500 g Cheesequick
- 850 g Queso
- 500 g Agua
- 150 g Azúcar

- Mezclar el azúcar con el Cheesequick y disolver con el agua (35°C).
- Añadir el resto de ingredientes.
- Batir durante 3 min. aprox. a alta velocidad.

#### Relleno

- 75 g Confrutti Fresa

- Inyectar en el interior utilizando una manga pastelera.
- Decorar al gusto.

### Modo de empleo:

- Disponer un disco de Mürbella previamente horneado en la base.
- Rellenar con Cheesequick.
- Alisar la superficie.
- Inyectar unos puntos de Confrutti Fresa en forma circular.
- Decorar.



MARTIN BRAUN, S.A.  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

A company of  
MARTIN BRAUN · GRUPPE