



Cheesesacher

Receta para 1 und de 26 cm / ø.

Ingredientes:

Base

- 100 g Mürbella
- 40 g Mantequilla
- 10 g Huevo

• Amasar los ingredientes durante 3 min. y laminar.

Bizcocho Sacher

- 350 g Sacher Spezial - Mix
- 175 g Huevo
- 25 g Agua

• Mezclar los ingredientes.

Relleno

- 40 g Confrutti Albaricoque
- 825 g Cheesequick

Decoración

- 25 g Ovasil
- 175 g Agua

• Batir durante 3 min.

- 50 g Láminas de almendra
- 50 g Cereza

* Cheesequick

- 250 g Cheesequick
- 250 g Agua a 35° C
- 425 g Queso
- 75 g Azúcar

• Mezclar el azúcar con el Cheesequick y disolver con el agua.
• Añadir el resto de ingredientes.
• Batir durante 3 min. aprox. a alta velocidad.
• Refrigerar.

Modo de empleo:

- Laminar la **Mürbella**.
- Cubrir con **Confrutti Albaricoque**.
- Colocar la mezcla de bizcocho **Sacher** y hornear a 180° C durante 30 min.
- Dejar enfriar.
- Rellenar con **Cheesequick**.
- Pintar la superficie con **Ovasil**.
- Dejar reposar durante 15 min.
- Hornear durante 12 min. a 250 ° C.
- Enfriar y decorar con láminas de almendra y cerezas.



www.martinbraun.com

MARTIN BRAUN

Backmittel - und Essenzen Kg
30433 Hannover

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE