

Cake de albaricoque y queso tipo quark con MELLA MUFFIN, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Huevo	0,200 kg
Aceite	0,130 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua	0,090 kg
<hr/>	
Total	0,825 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.

Crema de queso

LA VÉNUS	0,260 kg
Agua	0,750 kg
Queso cremoso tipo quark	0,225 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,040 kg
<hr/>	
Total	1,275 kg

- Mezclar LA VÉNUS con el agua en batidora con varillas hasta conseguir una textura homogénea. A continuación, añadir el queso cremoso y PASTA ALBARICOQUE hasta homogeneizar.

Albaricoque en almíbar 0,700 kg

Crumble crujiente

Harina de trigo	0,375 kg
Mantequilla	0,190 kg
Azúcar	0,130 kg
BIENETTA	0,055 kg
<hr/>	
Total	0,750 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Extender la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Extender con una manga pastelera la crema de queso por encima.
- Disponer el albaricoque en almíbar y cubrir con el crumble crujiente.
- Cocer a 190 °C durante unos 50 minutos.
- Al salir del horno, espolvorear con azúcar glas.

