

## Cake de alperce e queijo tipo quark com MELLA MUFFIN, LA VÉNUS e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm

### Massa

MELLA MUFFIN	0,400 kg
Ovos	0,200 kg
Azeite	0,130 kg
TRISAN	0,005 kg
Água	0,090 kg
<b>Total</b>	<b>0,825 kg</b>

- Misturar os ingredientes a velocidade lenta durante 3 minutos até conseguir uma massa homogénea.

### Creme de queijo

LA VÉNUS	0,260 kg
Água	0,750 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,225 kg
PASTA ALPERCE	0,040 kg
<b>Total</b>	<b>1,275 kg</b>

- Misturar LA VÉNUS com o água na batedeira com varas até conseguir uma textura homogénea. Seguidamente, adicionar o queijo cremoso e PASTA ALPERCE até homogeneizar.

Alperce em calda 0,700 kg

### Crumble crocante

Farinha de trigo	0,375 kg
Manteiga	0,190 kg
Açúcar	0,130 kg
BIENETTA	0,055 kg
<b>Total</b>	<b>0,750 kg</b>

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa granulada.

### Processo de elaboração

- Estender a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm.
- Estender com um saco de pasteleiro a creme de queijo por cima.
- Dispor o alperce em calda e cobrir com o crumble crocante.
- Cozer a 190 °C durante cerca de 50 minutos.
- Ao sair do forno, polvilhar com açúcar em pó.

