

# Cake de cerejas e queijo tipo quark com MELLA MUFFIN, LA VÉNUUS, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 40 formas

## Massa

MELLA MUFFIN	2,000 kg
Ovos	1,000 kg
Óleo vegetal	0,660 kg
PASTA CEREJA	0,100 kg
Água	0,440 kg
Total	4,120 kg

## Massa de queijo

LA VÉNUUS	0,350 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,300 kg
Água	1,000 kg
Total	1,650 kg

- Misturar LA VÉNUUS com a água na batedeira com varas até conseguir uma textura homogénea.
- Seguidamente, adicionar o queijo cremoso tipo quark e misturar.

## Crumble

MELLA COOKIE	1,400 kg
Manteiga	0,600 kg
Total	2,000 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta de 3 a 5 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Dosear 0,100 kg de massa em cada forma.
- Com um saco de pasteleiro, tender “botões” intercalados de massa de queijo e MARMORIA CEREJA AMARENA e polvilhar abundantemente com o crumble e amêndoa em palitos.
- Cozer a 180 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar anti-humidade e decorar com uma cereja.

