

Cherry in the Jar

com MELLA ESPELTA CAKE e DREIDOPPEL

Massa de bolacha

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Manteiga	0,330 kg
Açúcar	0,350 kg
Ovos	0,120 kg
Total	1,800 kg

- Misturar os ingredientes durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Formar bolachas do tamanho desejado.
- Cozer a 170 – 180 °C durante 10 – 15 minutos e deixar arrefecer.
- Depois de arrefecidas, romper as bolachas em pedaços.

Musse de queijo tipo quark

CHEESECAKE MIX	0,750 kg
Água a 45 °C	0,750 kg
Açúcar	0,150 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,275 kg
Total	2,925 kg

- Misturar CHEESECAKE MIX com a água quente e o açúcar, adicionar o queijo cremoso tipo quark e bater durante 3 minutos.

Recheio de cereja

POWERFÜLLUNG NEUTRO	1,400 kg
PASTA CEREJA	0,100 kg
Total	1,500 kg

- Misturar os ingredientes e reservar.

Processo de elaboração

- Encher copos de sobremesa alternando camadas de musse de queijo, recheio de cereja e bolachas em pedaços.
- Decorar a gosto.

