# Pastel de queso con frutas del bosque
## con MELLA COOKIE, MELLA KÄSE ROYAL y DREIDOPPEL

Receta para 4 moldes de 28 cm de diámetro

**Pasta brisa**

| | |
|---|---|
| MELLA COOKIE | 1,000 kg |
| Mantequilla | 0,400 kg |
| Huevo | 0,200 kg |
| Total | 1,600 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea y dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.
- Laminar una “manta” y cortar 4 discos de 28 cm de diámetro.
- Precocer a 180 °C durante 15 minutos.

**Masa de queso**

| | |
|---|---|
| Queso cremoso tipo quark* | 1,500 kg |
| MELLA KÄSE ROYAL | 0,600 kg |
| Huevo | 0,500 kg |
| Agua o leche (aprox.) | 1,000 kg |
| Total | 3,600 kg |

* Si se emplea un queso más graso, utilizar agua o leche desnatada.

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente en batidora con varillas a velocidad media durante 5 minutos.

**Gelificado de frambuesa**

| | |
|---|---|
| Agua | 0,200 kg |
| Almíbar TPT | 0,150 kg |
| PASTA FRAMBUESA | 0,050 kg |
| MELLA GEL | 0,010 kg |
| Total | 0,410 kg |

- Hervir los ingredientes y reservar.

Proceso de elaboración final

- Extender en cada molde 0,900 kg de masa de queso sobre la base de pasta brisa precocida.
- Cocer a 200 °C durante 25 minutos y dejar enfriar.
- Cubrir con el gelificado de frambuesa a unos 50 °C.
- Desmoldar y decorar con frutas del bosque.