# Tarta corazón
## con MELLA COOKIE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

**Bizcocho**

| | |
|---|---|
| MELLA COOKIE | 2,000 kg |
| Mantequilla | 0,800 kg |
| Huevo | 0,200 kg |
| Total | 3,000 kg |

- Mezclar los ingredientes y extender en planchas de 3 mm de grosor.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 15 minutos.
- Cortar piezas en forma de corazón.

**Crema rosa**

| | |
|---|---|
| Nata líquida | 0,750 kg |
| Leche entera | 0,750 kg |
| LA VÉNUS | 0,300 kg |
| PASTA GRANADA / PASTA FRESA | 0,050 kg |
| Total | 1,850 kg |

- Batir los ingredientes durante 1 minutos y reservar.

Proceso de elaboración

- Montar la tarta intercalando 2 corazones de bizcocho y dosificando puntos de la crema rosa entremedio y en la superficie.
- Dejar enfriar en el congelador (opcional, pero facilita el trabajo).
- Decorar con fruta fresca.