

# Tarta de yogur y frutos rojos

## con MELLA TOP BISKUIT, MELLA AMAPOLA y DREIDOPPEL

### Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,500 kg
Huevo	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>0,900 kg</b>

- Batir los ingredientes, dosificar en moldes y cocer a 180 °C durante 20 – 25 minutos.

### Gel de frambuesa

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA FRAMBUESA	0,025 kg
<b>Total</b>	<b>0,525 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

### Mousse de yogur y amapola

Agua	0,250 kg
FOND ROYAL YOGUR	0,125 kg
MELLA AMAPOLA	0,090 kg
Nata montada sin azúcar	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>0,965 kg</b>

- Mezclar el agua con FOND ROYAL YOGUR y MELLA AMAPOLA.
- Agregar la nata montada delicadamente y mezclar hasta homogeneizar.

### SCHOKOLADINO

C/S

### Proceso de elaboración

- Dividir el bizcocho en tres discos. Encima de dos discos, escudillar una espiral de gel de frambuesa y puntos de la mousse de yogur y amapola.
- Montar los tres discos uno encima del otro, colocando primero los dos discos con el relleno.
- Alisar la parte superior de la tarta con la mousse de yogur y amapola. Con la ayuda de una manga pastelera, cubrir el lateral con SCHOKOLADINO.
- Decorar al gusto con frutos rojos.

