



Receta para 1 tartas de Ø 26 cm.

### Ingredientes:

#### Base:

- 100 g **Mürbella**
- 40 g Mantequilla
- 10 g Huevo
- 2 g **Aroma Vainilla (Combani)**

- Amasar los ingredientes durante 3 min. y laminar.
- Tª horno: 175-200°C.
- Tiempo cocción: 25-30 min.

#### Bizcocho:

- 350 g **Sacher Spezial-Mix**
- 175 g Huevo
- 25 g Agua

- Batir los ingredientes durante 6 min. a velocidad alta.
- Tª horno: 175-200°C.
- Tiempo cocción: 25-30 min.

#### Crema de queso:

- 250 g **Cheesequick**
- 425 g Queso tipo crema graso 70%
- 250 g Agua a 35°C
- 75 g Azúcar

- Mezclar el Cheesequick con el azúcar y disolver con el agua.
- Añadir el resto de ingredientes.
- Batir durante 3 min. a velocidad alta.

#### Decoración:

- 25 g **Ovasil**
- 175 g Agua

- Batir durante 3 min. a velocidad alta.

#### Decoración (Florentina):

- 300 g **Bienex**
- 150 g Frutos secos

- Mezclar los ingredientes y dosificar.
- Tª horno: 200°C
- Tiempo cocción: 5-8 min.
- Moldear en caliente.

## Tarta Choco-Cheesecake

### Modo de empleo:

- Disponer de 1 disco de base de **mürbella** horneado y colocarlo en le fondo del molde.
- Cortar 1 capa de bizchoco de chocolate y colocarlo encima de la base de **mürbella**.
- Rellenar con la crema de queso.
- Pintar la superficie con Ovasil y flamear.
- Decorar con florentina.



MARTIN BRAUN, S.A.  
Pol. Ind. La Serreta.  
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia - España  
Teléfono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es  
[www.martinbraun.es](http://www.martinbraun.es)

A company of  
MARTIN BRAUN · GRUPPE

