

Consejo de acabado de Erlenbacher

Tarta de Queso Cremoso de la Abuela con "Goteo"



Tarta de Queso Cremoso de la Abuela de Erlenbacher. Foto: Erlenbacher

Drip cake con cobertura de chocolate y pistacho y compota de frutas del bosque para 12 raciones

Ingredientes

Compota de frutas del bosque

500 g de frutas del bosque variadas, frescas o congeladas (frambuesas, arándanos, grosellas, moras, etc.)

4 cucharadas de azúcar

250 ml de zumo de manzana

claro + 3 cucharadas de pulpa de una vaina de vainilla 3-4 cucharaditas de harina de maíz

Cobertura de pistacho y chocolate

100 g de pistachos verdes

200 g de chocolate negro

Frambuesas y hojas de menta para decorar

Primer paso

Clasificar y lavar frutos rojos. Si se utilizan frutas congeladas, utilizarlas congeladas. Caramelizar el azúcar con 2 cucharadas de agua en una sartén a fuego medio hasta que se dore. Verter 250 ml de zumo de manzana. Añadir la pulpa de vainilla y la vaina raspada. Mezclar 3 cucharadas de zumo de manzana con la fécula, añadir a la sartén sin dejar de remover y llevar a ebullición. Cocer a fuego lento durante unos 2 minutos, añadir los frutos, retirar del fuego y dejar enfriar.

Paso 2

Cortar la tarta de queso descongelada en 12 trozos iguales. Corta cada trozo de tarta de queso en diagonal en 3 triángulos.

Paso 3

Picar los pistachos. Picar el chocolate y fundirlo en un cuenco al baño maría. Dejar que el chocolate fundido corra por los trozos cortados en triángulo y espolvorear con los pistachos picados.

Coloque 3 trozos triangulares de tarta en un plato con un poco de espacio entre ellos. Coloque un poco de compota de frutos rojos entre los trozos y decore el plato con hojas de menta fresca y frambuesas.



Paso 1- 3: Max Faber refinando la Tarta de Queso Cremoso de la Abuela



Paso 4 - 5: Max Faber refinando la Tarta de Queso Cremoso de la Abuela Fotos: Erlenbacher

Receta: Chef y estilista de alimentos Max Faber para Erlenbacher. Fotos: Erlenbacher