

Un postre para el verano:

tarta de queso con limón acompañada de una preparación de frutas

«Verano en la ciudad», elaborada con la tarta de queso con limón



Presentación de la receta «Verano en la ciudad», de Erlenbacher. Foto: Erlenbacher Backwaren

¿Cuál sería el postre ideal para el verano? Nosotros le sugerimos una tarta de queso con limón acompañada de fresas, menta fresca, miel y zumo de lima. Descubra cómo elaborar esta propuesta tan sofisticada con nuestra nueva receta, «Verano en la ciudad», una tentación dulce y afrutada para los días más calurosos.

La tarta de queso siempre es una buena opción, sin importar la época del año. De hecho, este clásico también esconde muchas sorpresas, ya que es la base perfecta para crear un postre con fruta fresca, ideal para el verano. Solo se necesita una tarta elaborada con queso fresco extracremoso, una macedonia de fresas con un toque cítrico y unos crujientes pistachos. El atractivo especial de nuestra receta es que, en lugar de incluir la tarta de queso convencional, apostamos por la tarta de queso con limón de Erlenbacher, que le da un aire más veraniego. Esta tarta de aspecto marmolado consta de un relleno de queso fresco cremoso, que se entremezcla con una refrescante elaboración a base de limón. La tarta de queso con limón, acompañada de las fresas, el zumo de lima, la menta, la miel y los pistachos, tiene todos los números para convertirse en el éxito del verano. Con ingredientes seleccionados y un par de toques sencillos, lo tendrá todo listo para disfrutar del «Verano en la ciudad».

Cómo elaborar este postre de verano en pocos pasos

Ingredientes (para unas 4 raciones):

- 4 porciones de tarta de queso con limón de Erlenbacher

Para la macedonia:

- 300 g de fresas
- 2 ramitas de menta
- 2 o 3 cucharadas soperas de zumo de lima
- 1 cucharada soperas de miel
- 1 cucharada soperas de pistachos tostados y picados

Para decorar:

- 1 cucharada soperas de ralladura de limón ecológico

Preparación:

1. Para preparar la macedonia, lavar las fresas en agua caliente, limpiarlas y cortarlas en cuartos.
2. A continuación, lavar la menta y sacudirla para secarla. Separar las hojas de los tallos y cortarlas en tiras finas.
3. Mezclar las fresas con la menta. Añadir el zumo de lima y la cucharada soperas de miel. Dejar macerar la macedonia durante 10 minutos. Para darle un toque crujiente, añadir los pistachos tostados y picados.
4. Colocar la porción de tarta de queso con la macedonia de frutas en un plato y decorarla con la ralladura de limón.

Sugerencia: Se recomienda utilizar la ralladura de un limón ecológico para evitar que esté tratado con ceras o pesticidas.



Presentación de la receta «Verano en la ciudad», de Erlenbacher. Foto: Erlenbacher Backwaren