

TARTE DE QUEIJO FRESCO E FRAMBOESAS



INGREDIENTES

- BASE:
- 125G MANTEIGA
- 200G BOLACHA MARIA
- RECHEIO:
- 200G AÇÚCAR
- 3 GEMAS
- 500G QUEIJO FRESCO
- 3 CLARAS EM CASTELO
- 250G DE FRAMBOESAS

CONFEÇÃO

1. Lamina amassar triturar

2. 125g manteiga > V5 > 80° > 3mints

3. (Se não picou a manteiga fininha, acrescente V7 > 30s + V5 > 80° > 30s)

4. +

5. 200g bolacha maria - V11 > 30s

6. Abrir, empurar das faces com salazar >V7 - 15s

7. Colocar numa tarteira e reservar no frigorífico.

8. Lamina Batedor

9. 200g açúcar + 3 gemas > V6 > 1mint

10. +

11. 500g queijo fresco > V6 > 1mint

12. Envolver com as 3 claras em castelo .

13. Eu bati na batedeira normal.

14. -----

15. 250g de framboesas (retire uma pequena parte para a decoração)

16. Coloque as framboesas na tarteira que tinha no frigorífico. Disponha o preparado de queijo fresco por cima e leve ao forno

