



CHEESECAKE & AMARENA

Valentijns

DESSERT

Cheesecake & Amarena

VALENTIJDSSERT



Ingrediënten

| | |
|--------|----------------------------|
| 200 g | Instacrumble red fruit |
| 50 g | Quella wit |
| 200 g | Semifreddo perfetto natura |
| 1000 g | Slagroom 35% ongezoet |
| 40 g | Cheesecake poeder MEC3 |

| | |
|---------|------------------|
| 2 stuks | Taartvorm 870ml |
| 2 stuks | Taartkarton goud |

Bereidingswijze

Meng de crumble en de quella (verhouding 100gr/25gr) en vul hiermee de taartvorm op ondergrond van vetvrij papier.

Laat deze goed uitharden in de shockvriezer.

Meng de slagroom, semifreddo perfetto natura en cheesecake poeder met een spatel door en klop deze vervolgens op.

Vul 2 spuitzakken met verschillende spuitmond.

Neem de bodem uit de shockvriezer en vul de ring met Cheesecake semifreddo.

Laat de taart opstijven gedurende 10 minuten in de shockvriezer.

Tips

Garneer de taart met rode bessen of bramen. (afgedekt bewaren)

Ingrediënten zijn genoeg voor het maken van 2 taarten.