

# Cheesecake navideño con DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

## Base de galleta

Galletas troceadas	0,220 kg
Mantequilla (líquida)	0,135 kg
TRISAN	0,002 kg
<b>Total</b>	<b>0,357 kg</b>

- Mezclar las galletas troceadas con la mantequilla líquida y TRISAN.

## Masa de queso

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Nata montada	0,075 kg
Queso cremoso	0,425 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el queso cremoso junto con la nata montada y batir durante 3 minutos.

## Gelatina de decoración

NAPPAGE NEUTRO	0,100 kg
Agua	0,070 kg
PASTA FRAMBUESA	0,005 kg
PASTA KIRSCHWASSER	0,005 kg
<b>Total</b>	<b>0,180 kg</b>

- Hervir NAPPAGE NEUTRO con el agua y mezclar las pastas.

## Proceso de elaboración

- Colocar la base de galleta en la bandeja de 60 x 10.
- Rellenar la bandeja con la masa de queso y repartir la gelatina de decoración por la superficie.
- Guardar en el frigorífico un mínimo de 3 horas, cortar en triángulos iguales y decorar al gusto.

