



TALLERES DE COCINA  
KÜCHEN KONZEPT



by VERANSTAL

COCINA JAPONESA

# TARTA DE QUESO

## INGREDIENTES

- 120 gr de chocolate blanco
- 120 gr de queso de untar
- 3 yemas de huevo
- 3 claras de huevo



## ELEBORACIÓN

Primero separaremos las yemas de las claras.

Derretir el chocolate blanco y mezclarlo con las yemas montadas y seguidamente con el queso de untar.

Una vez mezclado bien, incorporar las claras montadas a punto de nieve con cuidado.

Untar el molde con un poco de mantequilla y harina si fuese necesario. Horneamos al baño maría 30 minutos a 170 grados.



LÁCTEOS



HUEVOS



CONTIENE  
GLUTEN

küchen  
konzept