



Fresa del Bosque / Walderdbeere



Tarta de queso con fresa del bosque  
*Cheesecake mit Walderdbeeren*

# Tarta de queso con fresa del bosque

## Cheesecake mit Walderdbeeren

### CREMA TARTA DE QUESO

Crema	260g
Azúcar	65g
Yemas de huevo	130g
Gelatina	10,8g
Queso fresco	470g
Mantequilla	25g
Manteca de cacao	25g
Chocolate blanco	75g

Hacer una crema inglesa con la crema, el azúcar y las yemas de huevo calentadas a 83°C. Incorporar la gelatina ablandada y luego verterlo todo sobre el queso fresco con el chocolate blanco, la mantequilla y la manteca de cacao. Mezclar.

### CONFITURA DE FRESA DEL BOSQUE

Puré de fresa del bosque PONTHER	250g
Puré de frambuesa PONTHER	50g
Azúcar invertido	20g
Azúcar	50g
Pectina NH	8g
Zumo de limón	10g

Calentar a 45 °C los purés de fruta PONTHER con el zumo de limón y el azúcar invertido. Triturar bien el azúcar y la pectina y añadirlos a los purés de fruta. Hervir.

### CREMA DE FRESA DEL BOSQUE

Puré de fresa del bosque PONTHER	90g
Puré de maracuyá PONTHER	60g
Nata fresca líquida	150g
Mascarpone	50g
Gelatina	4g
Chocolate blanco	125g

Hervir la nata y el mascarpone. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina ablandada. Añadir los purés de fruta PONTHER y triturar.

### SABLÉ CRUJIENTE DE COCO

#### PARTE 1

Harina	225g
Almendras en polvo	105g
Azúcar	105g
Levadura	6g
Mantequilla	195g
Sal	6g
Yemas de huevo	60g

Mezclar todos los ingredientes y cocer la preparación 25 minutos a 150 °C removiendo de vez en cuando. Enfriar.

#### PARTE 2

Chocolate blanco a 35 °C	610g
Praliné de avellanas	36g
Arroz inflado	90g
Corn flakes	90g
Coco cristalizado	750g

Mezclar la preparación de la parte 1 con los ingredientes de la parte 2.

### PRESENTACIÓN

Llenar hasta la mitad un flexipan para Savarin con sablé crujiente de coco, completar con la crema de tarta de queso y poner en el congelador. Llenar tres cuartas partes de un segundo flexipan con la crema de fresa del bosque, completar con la confitura de fresa del bosque, poner en el congelador. Desmoldar y unir los 2 Savarins para obtener un donut, pulverizar con una mezcla de manteca de cacao y chocolate blanco. Decorar con una fresa del bosque fresca.

### CHEESECAKECREME

Sahne	260g
Zucker	65g
Eigelb	130g
Gelatine	10,8g
Frischkäse	470g
Butter	25g
Kakaobutter	25g
Weißer Schokolade	75g

Sahne, Zucker und Eigelb auf 83 °C erhitzen und eine Englische Creme herstellen. Eingeweichte Gelatine unterrühren, dann das Ganze auf den Frischkäse mit weißer Schokolade, Butter und Kakaobutter geben. Mixen.

### WALDERDBEERCONFIT

PONTHER Fruchtpüree Walderdbeere	250g
PONTHER Fruchtpüree Himbeere	50g
Invertzucker	20g
Zucker	50g
Pektin NH	8g
Zitronensaft	10g

Die PONTHER Fruchtpürees mit dem Zitronensaft und dem Invertzucker auf 45 °C erwärmen. Zucker und Pektin gut mischen und zu den Fruchtpürees hinzugeben. Zum Kochen bringen.

### WALDERDBEERCREME

PONTHER Fruchtpüree Walderdbeere	90g
PONTHER Fruchtpüree Passionsfrucht	60g
Flüssige Sahne	150g
Mascarpone	50g
Gelatine	4g
Weißer Schokolade	125g

Sahne und Mascarpone zum Kochen bringen. Auf die weiße Schokolade und die eingeweichte Gelatine geben. Die PONTHER Fruchtpürees hinzufügen und mixen.

### KNUSPRIGES KOKOSNUSSSANDGEBÄCK

#### TEIL 1

Mehl	225g
Gemahlene Mandeln	105g
Zucker	105g
Hefe	6g
Butter	195g
Salz	6g
Eigelb	60g

Alle Zutaten vermischen und die Masse 25 Minuten bei 150 °C garen, dabei von Zeit zu Zeit umrühren. Abkühlen lassen.

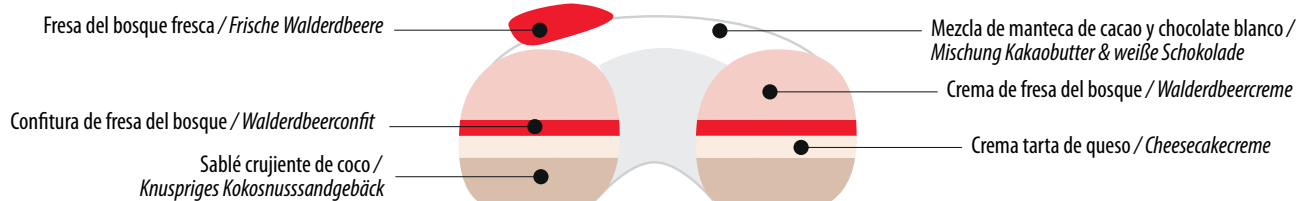
#### TEIL 2

Weißer Schokolade 35 °C warm	610g
Haselnussnugat	36g
Puffreis	90g
Cornflakes	90g
Kokosnusssfloeken mit Kristallzucker	750g

Die Zubereitung von Teil 1 mit den Zutaten von Teil 2 vermischen.

### ANRICHTEN

Eine Flexipan-Savarinform zur Hälfte mit dem knusprigen Kokosnusssandgebäck füllen, mit Cheesecakecreme ergänzen, einfrieren. Eine zweite Flexipan-Form zu Dreiviertel mit Walderdbeercreme füllen, mit Walderdbeerconfit ergänzen, einfrieren. Aus der Form nehmen und die 2 Savarins zusammenfügen, um einen Donut zu erhalten. Mit einer Mischung aus Kakaobutter und weißer Schokolade besprühen. Mit einer frischen Walderdbeere garnieren.



Fresa del bosque  
Walderdbeere