



CITROEN CHEESECAKE MERINGUE TARTELETTE

COMPOSITIE

Recept voor 100 stuks

1. Deeg
2. Vulling 1
3. Vulling 2
4. Vulling 3

INGREDIËNTEN

Deeg	g
Tegral Satin Cream Cake	2.500
Roomboter	900
Banket bloem	600
Heelei	300
Vulling 1	g
Deli Citron	2.000
Vulling 2	g
Deli Cheesecake	9.000
Vulling 3	g
Ovablanca	1.500
Water	750

WERKWIJZE

- Meng alle grondstoffen door elkaar op lage snelheid.
- Laat het deeg volledig koelen. Rol het vervolgens uit tot een dikte van 3 mm. Steek plakjes uit met diameter van 8 cm. Snijd daarnaast stroken van 1,5 cm hoog en bekleed hiermee strak de binnenzijde van de gangmakerring. Plaats tot slot de ronde plak op de bodem.
- Spuit met een gladde spuitmond van 5 mm gelijkmatig 20 gram Deli Citron over de gehele bodem. Spuit hierbovenop een bolle toef van 90 gram Deli Cheesecake op de bodem.
- Bak af op 180°C gedurende 35 minuten. Laat na het bakken volledig afkoelen.
- Klop vulling 3 op spuit deze in het gewenste patroon bovenop de cheesecake.
- Brand het opgeklopte schuim licht af met een gasbrander of verfföhn voor een afgewerkte uitstraling.