

Yo aprendí, yo enseño

Cheesecake de Crema catalana

por Catalina Escandell



 7 de septiembre  13:00 h  tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
**HOSTELERÍA
Y TURISMO**

CHEESECAKE DE CREMA CATALANA

Autora: Catalina Escandell, Alumna del Curso Superior de Pastelería y Repostería (MasterD Mallorca)

INGREDIENTES

Ingredientes de la base:

- Cheesecake de crema catalana
- 150 gramos de galletas trituradas
- 80 gramos de mantequilla

Relleno

- 600 gramos queso fresco
- 100 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 60 de crema catalana
- 30 ml de Nata

ELABORACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 grados.
2. Mezclar las galletas con la mantequilla fundida y poner en molde (guardar en la nevera).
3. Para el Relleno, batir el queso con el azúcar e incorporar los huevos de uno en uno. Finalmente, añadir la crema catalana y la nata.
4. Hornear más o menos 20 minutos y listo.

Presentación: Espolvorear con canela o decorar con nata o frutas de temporada. Para el maridaje, puedes acompañarlo con un cava, un moscatel e incluso un vino de jerez.



ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO