



'Tarta de queso con limón' de Erlenbacher, un sencillo y refrescante postre extra-cremoso

13-09-2021

Seguimos con días calurosos y para combatirlos, la firma alemana Erlenbacher propone un delicioso, refrescante y sencillo postre elaborado con su 'Tarta de queso con limón'. Esta tarta es la base perfecta para un postre afrutado y fresco, acompañándola con una macedonia de frutas con un toque de limón, fresas, menta, miel y pistachos crujientes.

La tarta de queso es un postre clásico que gusta en cualquier momento del año. En este caso, Erlenbacher propone su versión de limón como la base perfecta para un postre afrutado y fresco, acompañándola con una macedonia de frutas con toque de limón, fresas, menta, miel y pistachos crujientes. Un postre extra-cremoso que la firma ha bautizado como "Summer in the city".

A continuación os dejamos el paso a paso para su preparación:

– Ingredientes (para 4 porciones):

- 4 porciones de tarta de queso con limón de Erlenbacher.
- 300 g de fresas.
- 2 ramitas de menta.
- 2-3 cucharadas de zumo de lima.
- 1 cucharada de miel.
- 1 cucharada de pistachos picados y tostados.
- 1 cucharada de ralladura de limón ecológico.

– Preparación:

- Para la macedonia. Lavar las fresas en agua caliente, limpiarlas y cortarlas en cuartos. A continuación, lavar la menta y sacudir para secarla. Arrancar las hojas de los tallos y cortarlas en tiras finas. Mezclar las fresas con la menta. A

continuación, añadir el zumo de lima y la cucharada de miel, y dejar macerar durante diez minutos.

- Para el toque crujiente. Añadir los pistachos.
- Emplatado. Disponer la tarta de queso junto con la preparación de frutas en un plato y decorar con la ralladura de limón (mejor si es un limón ecológico ya que no está tratado con pesticidas).

Image not found or type unknown



Detalles del formato

Image not found or type unknown



Contacta con **Erlenbacher Backwaren** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Cake bowl 'Ensueño caribeño' de Erlenbacher: el sabor del verano en un bol \(receta\)](#)
- [Erlenbacher presenta su nueva 'Tarta de albaricoque vegana', un placer sano y sostenible](#)
- [Nuevos galardones certifican la calidad extraordinaria de cuatro tartas Erlenbacher](#)
- [La gama 'Barista cake' de Erlenbacher, las mejores tartas para acompañar un buen café](#)