

Erlenbacher presenta una sugerencia de postre veraniego

Tarta de queso con limón con una creación de frutas

Gross-Gerau, 30 de agosto de 2021. – ¿Cómo se prepara el postre perfecto para el verano? Con una jugosa tarta de queso con limón, fresas dulces, menta fresca, miel y zumo de lima. Esto es lo que recomienda erlenbacher backwaren presentando su nueva y sofisticada sugerencia de receta: "Summer in the city" (Verano en la ciudad), una tentación afrutada y dulce para los días calurosos de verano.



Receta 'Summer in the City' según la receta de erlenbacher – foto: erlenbacher

No importa qué época del año, la tarta de queso siempre es buena. Pero hay aún más en este clásico: es la base perfecta para un postre de verano afrutado y fresco. Todo lo que se necesita es una cremosa tarta de queso hecha con queso fresco extra cremoso, una ensalada de frutas con toque de limón y fresas y crujientes pistachos. Lo más destacado: En lugar de apostar solo por la versión normal de Tarta de Queso, esta receta veraniega se actualiza con la Tarta de Queso con Limón de erlenbacher. Una refrescante preparación de limón se mezcla de forma marmoleada con el relleno de queso fresco. Junto con las fresas, el zumo de lima, menta, miel y pistachos, la *Tarta de Queso con Limón* se convierte en el éxito perfecto del verano. Ingredientes seleccionados y algunos toques sencillos - ya está listo el "Verano en la ciudad".

Receta para "Summer in the City":

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 10 minutos. Para el toque crujiente, añadir los pistachos. Disponer la Tarta de Queso junto con la preparación de frutas en un plato y decorar con la ralladura de limón. Consejo: utilizar la ralladura de un limón ecológico ya que no está tratado con pesticidas.

Fotos adjuntas



Receta "Summer in the City" con Tarta de Queso con Limón - Fotos: erlenbacher

Síguenos en

- ✓ Facebook: <https://bit.ly/2TATZzI>
- ✓ Instagram: <https://bit.ly/3hzXsXg>
- ✓ LinkedIn: <https://bit.ly/3qM1UWY>

Información detallada:

Producto	Tamaño	Peso	Estado	Descongelación	Corte	Porciones
Tarta de Queso con Limón (código 8105795)	Ø 24 cm	1.450 g, porción: aprox. 121 g	Listo para servir Congelado	A temperatura ambiente (21–22 °C) tarta entera 8 horas aprox.	Precortado	12

Suministro de productos e información:

erlenbacher backwaren gmbh
08006 Barcelona
Tel. 932 097 806, info@erlenbacher.net, www.erlenbacher.es

Información sobre erlenbacher:

La empresa tradicional alemana erlenbacher backwaren gmbh se ha posicionado, durante los últimos más de 45 años, como número uno del mercado fuera del hogar europeo en pasteles, tartas y postres congelados. La empresa se ha mantenido fiel a su receta de éxito: aunar el trabajo artesanal con la última tecnología y los mejores ingredientes. Junto con sus más de 600 empleados, el líder del mercado cada año produce más de 23 millones de productos de pastelería premium (más de 23.000 tn) para restauración organizada, catering y comercio mayorista. Desde la sede central en Gross-Gerau (cerca de Fráncfort del Meno) se exportan más de 450 referencias a más de 45 países. Desde 2010 la empresa trabaja, junto con el centro ZNU de Economía Sostenible de la Universidad de Witten/Herdecke (Alemania), por un futuro más seguro. Como primer productor de pastelería congelada, desde diciembre 2015 erlenbacher cuenta con la certificación según la norma ZNU Economía Sostenible en Alimentación.

Información de prensa:

Express Report Media, Uwe Scheele
Tel. 952 256 129, 678 676 502, @: u.scheele@expressreport.es