

## Carrot cheesecake

### Composición

Base de galleta de espéculos	210 g
Cheesecake manzana	750 g
Interior carrot cake	75 g
Merengue	80 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1.115 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 180 mm

**Largo:** 180 mm

**Alto:** 50 mm

### Receta base de galleta de espéculos:

#### Ingredientes

Galleta de espéculos	140 g
Mimetic	70 g
<b>TOTAL</b>	<b>210 g</b>

#### Método

- Triturar la pasta brisa y mezclar con **Mimetic**.

### Receta cheesecake de manzana:

#### Ingredientes

Crealis	625 g
Topfil manzana minicubos	125 g
<b>TOTAL</b>	<b>750 g</b>

#### Método

- Mezclar los dos productos.

### Receta merengue:

Ingredientes	
Ovablanca Merengue	1000 g
Agua muy caliente	750 g
<b>TOTAL</b>	<b>1.750 g</b>

### Receta interior Carrot Cake:

Ingredientes	
Satin Carrot Cake	1000 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g
Agua	225 g
<b>TOTAL</b>	<b>900 g</b>

### Método

- Mezclar los dos ingredientes y batir a marcha rápida hasta adquirir la consistencia adecuada de un merengue.

### Método

- Mezclar en batidora con accesorio pala **Satin Carrot Cake**, huevos y agua durante 2 minutos.
- Añadir el aceite y mezclar durante 2 minutos más.
- Escudillar una plancha de 1 cm de grosor.
- Hornear a 200°C durante 15 minutos.
- Dejar enfriar y cortar unos discos de 16 cm de diámetro.

### Montaje:

- Disponer de un aro metálico untado con aceite.
- Forrar el fondo y las paredes del aro con la mezcla de galleta de espéculos y apretar bien.
- Rellenar 1 cm con el cheesecake de manzana.
- Disponer el disco de carrot cake y terminar de rellenar con el cheesecake de manzana.
- Hornear a 175°C durante 45 minutos.
- Dejar enfriar.
- Aplicar una capa de merengue por la superficie y formar las crestas con la paletina.
- Decorar con fruta.