



PREPARA A TÚA EXQUISITA

ELABORACIÓN

Pon a hidratar as xelatinas en auga con xeo.

Separa as xemas das claras e reserva estas últimas para montar no último momento con 40gr de azucre.

Doutra banda, quenta a metade da nata coa outra metade do azucre (40gr) e co mel. Cando estea temperada, engade as xelatinas e remove ata que queden derretidas por completo.

Pon nun bol dúas terrinas de queixo crema, engade a nata quente e tritura con axuda dunha batedora. Incorpora as xemas de ovo e a outra metade de nata fría.

Coa axuda dunha batedora de baleas, monta as claras co azucre a punto de neve.

Mestura con moito coidado en tres quendas, e con axuda dunha lingua, as claras e a base de queixo.

Prequenta unha bandexa con auga no forno a 165°C. Nun molde de 22cm, pistolea con graxa e verte a mestura con sumo coidado. Introduce no forno e cociña 35 minutos. Unha vez transcorrido ese tempo, retira do forno e deixa arrefriar.

INGREDIENTES

400gr queixo Quescrem

400gr nata Feiraco

9 ovos Pazo de Vilane

30gr mel

80gr azucre (40g+40g)

6 xelatinas

Un chisco de sal

Quescrem
especialistas en queixo-crema

PAZO DE  VILANE
CALICIA

FEIRACO 
Alimentando un Xeito de Ser

www.quescrem.es

www.pazodevilane.com

www.feiraco.es