



ROCÍO CODINA

Directora de la Escuela de Cocina Cooking Club, es experta en la elaboración de recetas innovadoras con agar-agar.



ESCUELA DE COCINA COOKING CLUB

Un Club de amigos de la cocina donde aprender a cocinar con la más diversificada selección de cursos, niveles, monográficos o especialidades.
C/ Veza, 33 · 28029 MADRID
Tel. 91 323 29 58

Tartita de Queso con Dátiles



TARTA DE QUESO

- 2 g de Pronagar®
- 250 ml de leche entera o de soja
- Canela en rama
- Piel de limón
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 tarrina de queso mascarpone de 250 g
- 100 g de dátiles
- Caramelo líquido

MASA QUEBRADA

- Calentar en un cazo la leche con la piel de limón y la canela en rama.
- Añadir Pronagar® y dejar hervir todo durante 1 minuto.
- En un bol aparte, batir las yemas de huevo.
- Añadir el azúcar y mezclar bien.
- Retirar del fuego el cazo de leche y mezclar con las yemas y el azúcar.
- Añadir el queso a la mezcla.
- Pasar todo por la turmix y poner en moldes.
- Dejar cuajar.

PRESENTACIÓN

- Desmoldar y decorar con un picadillo de dátiles y caramelo líquido.