



Corte de helado de dos sabores: Fresa y yogur

Descripci3n



TenÃa ganas de hacer un helado de dos sabores a la antigua usanza: Un helado de corte de fresa y yogur.

Para la receta del helado de yogur, os dejo aquÃ el enlace:

[Helado de yogur](#)

Os dejo el enlace de otro helado tambiÃ©n muy rico:

[Helado de melocot3n.](#)

Ahora veremos la receta del de fresa paso a paso.

Lo podemos hacer con cualquier fruta fresca de temporada que no sea muy fibrosa. La receta original no lleva miel, pero parece ser que Åsta ayuda a que el helado no cristalice.

Ingredientes: (Para bastantes raciones).

- 250 gr de queso de untar, tipo Filadelfia.
- 250 gr de yogur natural tipo griego. Si escogemos otro tipo, dejaremos escurrir bien el lÃquido que trae.
- 300 gr de **pulpa de fresa**.
- 3 cucharadas soperas colmadas de azÃcar (o mas si sois golosos).
- 1 cucharada sopera colmada de miel.

PreparaciÃ³n:

Escogemos el tupper o molde deseado para nuestro helado y reservamos. En esta ocasiÃ³n he elegido uno de cristal rectangular.

Pelamos (si es necesario) y lavamos las fresas. Las troceamos, no demasiado menudas porque las trituraremos con la batidora (si no las trituramos, las picaremos menudas). Las ponemos en una olla al fuego con el azÃcar y la miel, de modo que se forme una especie de mermelada. EstarÃ¡ lista en unos 15 minutos, retiramos y batimos con la batidora. Reservamos y dejamos que se temple.





default watermark

Mientras, en un bol batimos con las varillas el queso y el yogur, hasta que la mezcla quede muy integrada.



Vertemos la mermelada sobre la crema de yogur y removemos con una espátula hasta que coja un color homogéneo.



default watermark

Echamos la mezcla en el molde, tapamos con film transparente de forma que quede pegado a la superficie del helado, en contacto con ella, para que entre la menos cantidad de aire posible. Como se puede ver en la foto.



Si hemos escogido un tupper, aparte del film, tapamos con la tapa.

Llevamos nuestro helado de fresa al congelador hasta que se endurezca. Una vez sÃ³lido vertemos el helado de yogur (arriba esta el enlace), con cuidado, que no haga un hueco en el de fresa. Esparcimos bien y volvemos a tapar con film, que toque la superficie para que entre el menor aire posible. Llevamos de nuevo al congelador.



Â¡Y solo nos queda probar este helado de corte de dos sabores!

No me digÃ¡is que no se ve apetitosoâ!'



Consejo: Tendremos en cuenta, que los gramos que necesitamos de fruta son ya hechos mermelada, no la fruta cruda. Si vemos que no nos caben los dos sabores en un mismo molde, los pondremos en moldes separados y a la hora de montar el helado de corte, partiremos un trozo de cada uno y lo montaremos. Para que sea mas fácil de cortar, pasaremos el helado del congelador al frigorífico 10 minutos antes de su consumo y calentaremos en el grifo el cuchillo.

Entra y ságuenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres.es**

Y en la web: **www.masqpostres.es**

Máíndanos tus opiniones, sugerencias, recetas a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete en «Suscribir», en la parte superior derecha del nuestro blog o en la inferior si lo haces desde tu móvil.

Categoría

1. Helados
2. Postres

Fecha de creación

julio 1, 2016

Autor

admin