



Delicias de queso ricotta y membrillo

Descripción

default watermark

default watermark



Un postre veraniego muy sencillo de hacer y sin **azúcares añadidos**, no añadimos azúcar a la crema de ricotta porque ya lo lleva el membrillo. He utilizado un membrillo que me regalaron para Reyes con toque a canela. El otro que me regalaron era con toque a naranja, ingrediente de [Tarta mousse de naranja y dulce de membrillo](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes para 9 unidades).

- 400 gr de membrillo. En éste caso con toque a canela.
- 500 gr de queso ricotta, o el queso cremoso que os guste.
- 300 ml de nata para montar.
- 3 yemas de huevo.
- 9 cucharadas soperas de agua.
- Hojitas de menta, daditos de membrillo para decorar, opcional.

Preparación:

Metemos el/los bricks de nata en un bol con hielos en la nevera **una hora antes de la preparación del postre.**

Escogemos los moldes deseados y reservamos.

En un cazo pequeño ponemos el membrillo troceado con las cucharadas de agua a fuego medio, removemos bien **y constantemente** hasta que se deshaga y forme una crema espesa y fácil de repartir en los recipientes. Pasamos a un bol para que se enfríe. Montamos la nata con las varillas eléctricas, reservamos.



•



En un bol amplio batimos las yemas y el queso con las varillas eléctricas e incorporamos **poco a poco** la nata. Una vez incorporada (podemos pasarla a una manga pastelera, en su defecto nos ayudamos de una cuchara) reservamos.





Vamos montando nuestro postre, ponemos la crema de membrillo en el fondo de cada recipiente, echamos la crema de ricotta, otra capa de membrillo y finalmente capa de queso.



Tapamos con film transparente cada recipiente y dejamos en el frigorífico **entre 2 y 4 horas**.

Decoramos justo antes de servir: Unos daditos de membrillo, unas hojitas de menta? Al gusto.

Consejo: Lo ideal es prepararlo de vÃspera para que quede todo bien firme. Si somos golosos podemos aÃ±adir 2 cucharadas de azÃºcar a las yemas y batir bien. Si nos sobra crema de queso y no le hemos puesto azÃºcar, se lo aÃ±adimos al gusto, mezclamos bien, pasamos a unos vasitos, tapamos con film transparente y metemos en la nevera, para

servir podemos decorar con virutas de chocolate, almendras crocantesâ?!

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Quesos
6. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

junio 12, 2020

Autor

admin

default watermark