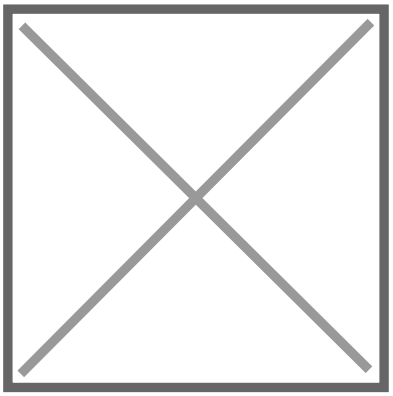
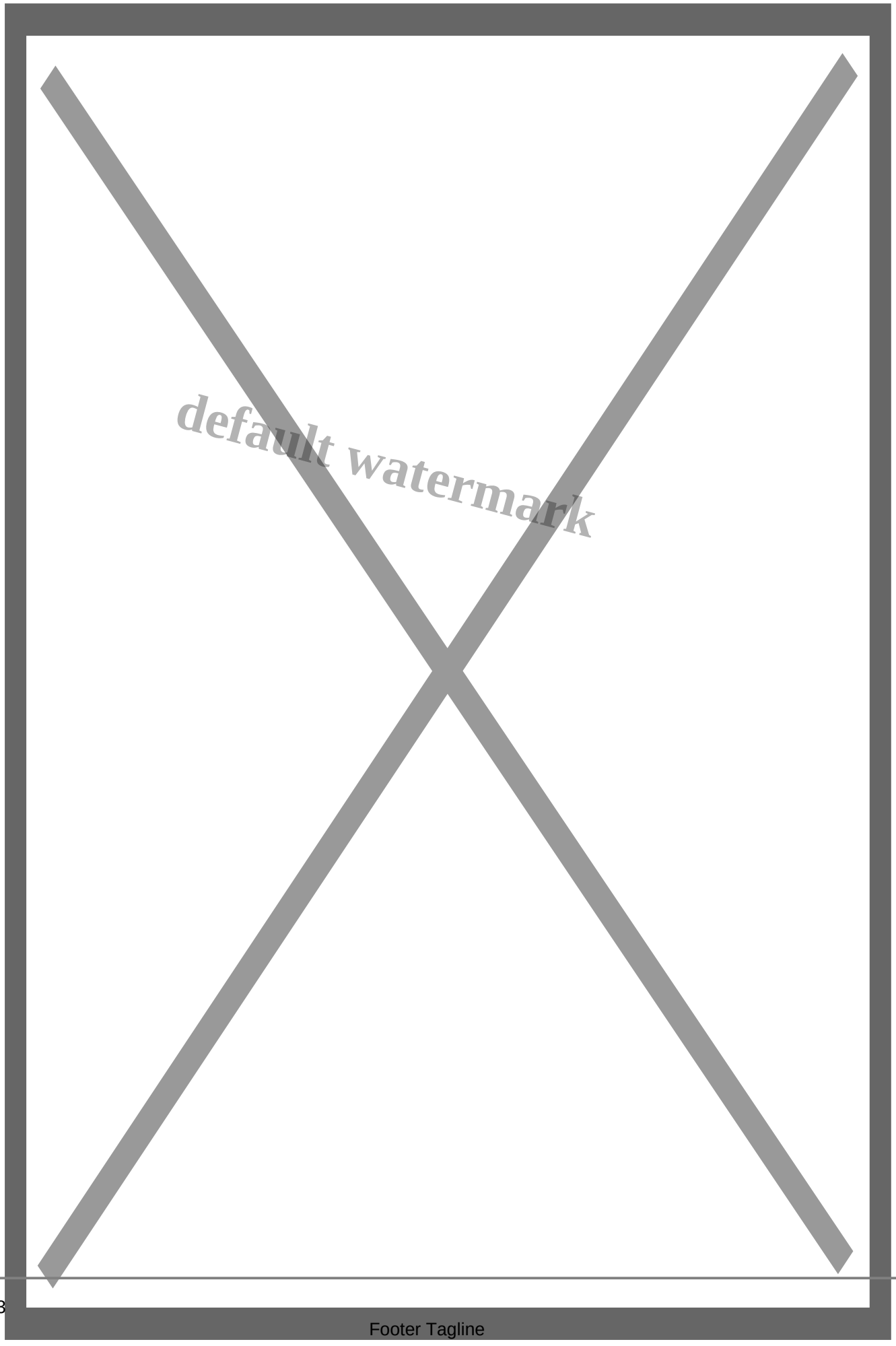


Delicias de queso ricotta y membrillo

DescripciÃ³n

default watermark

default watermark


default watermark

Un postre veraniego muy sencillo de hacer y sin **azÃºcares aÃ±adidos**, no aÃ±adimos azÃºcar 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 tamaÃ±o de los moldes para 9 unidades).**

- 400 gr de membrillo. En Ã©ste 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.

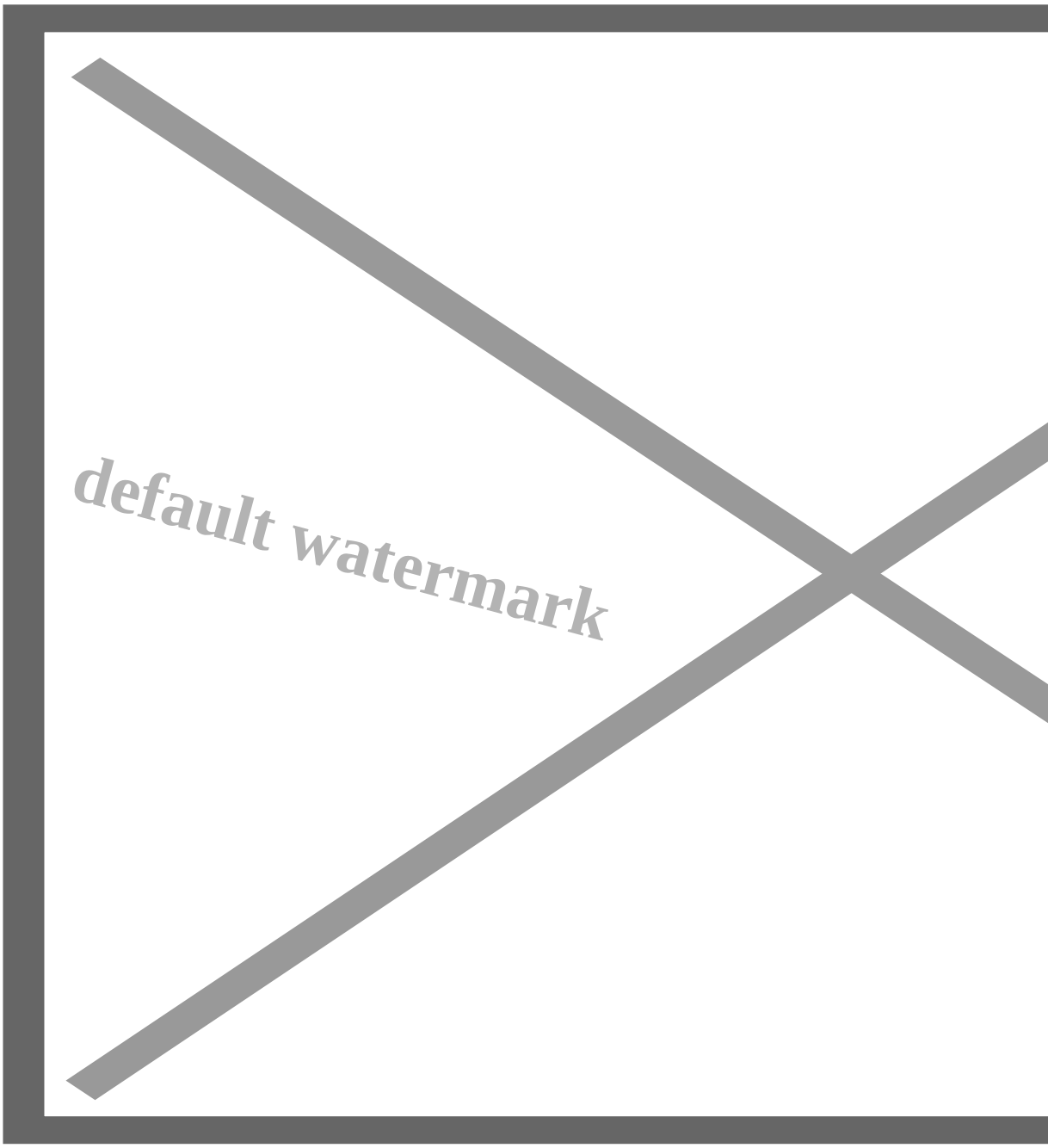
default watermark

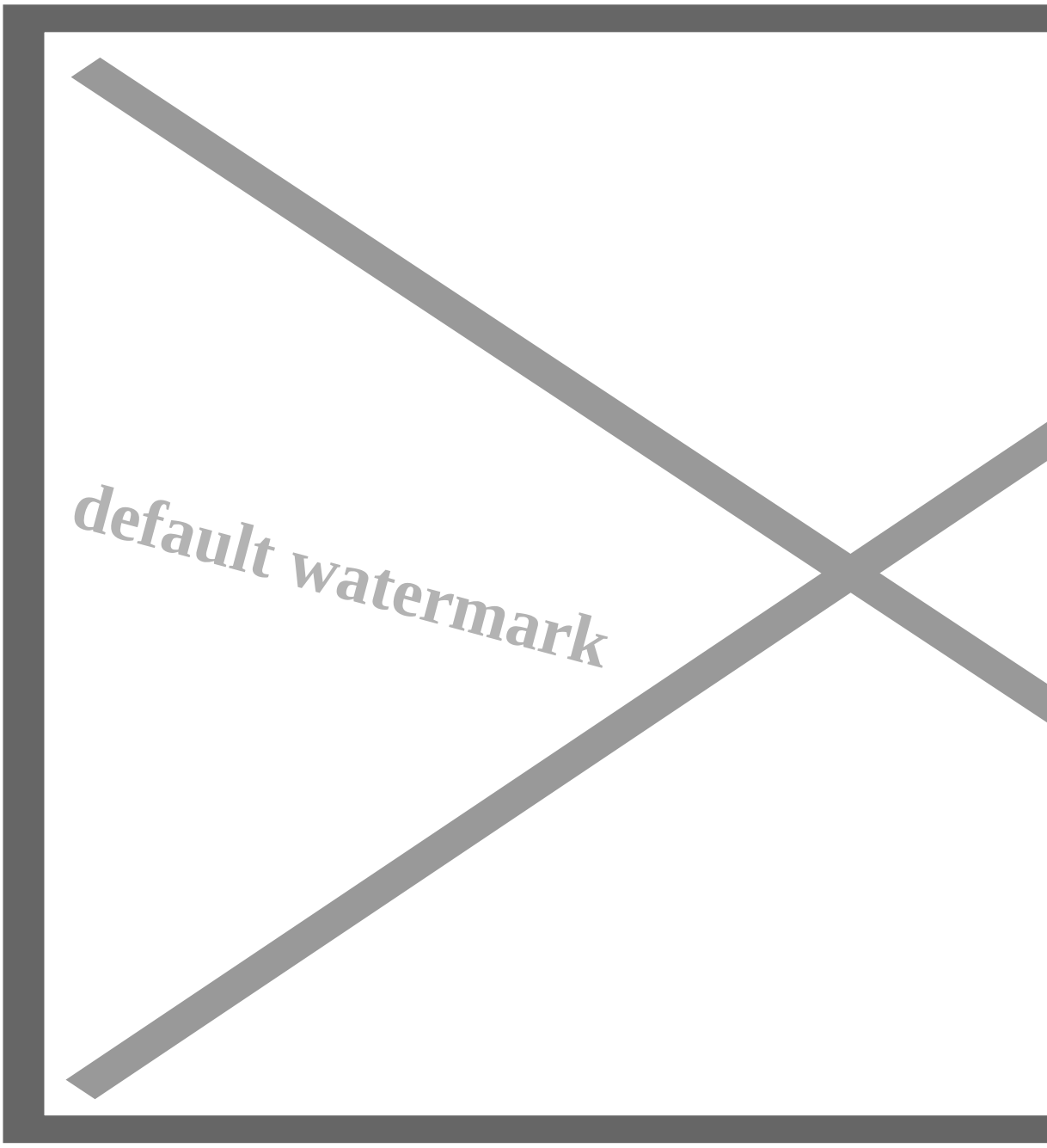
PreparaciÃ³n:

Metemos el/los bricks de nata en un bol con hielos en la nevera **una hora antes de la preparaciÃ³n del postre.**

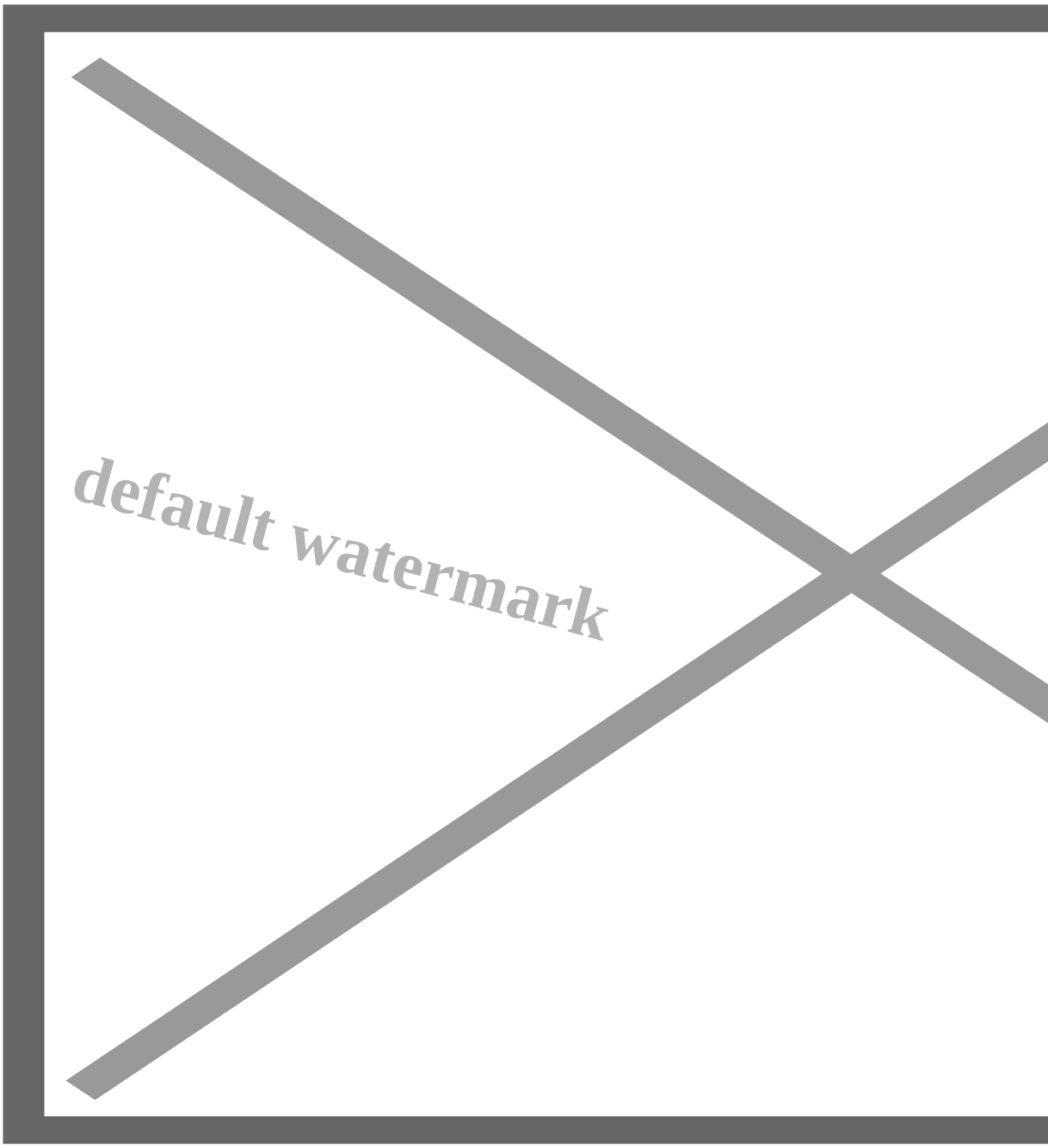
Escogemos los moldes deseados y reservamos.

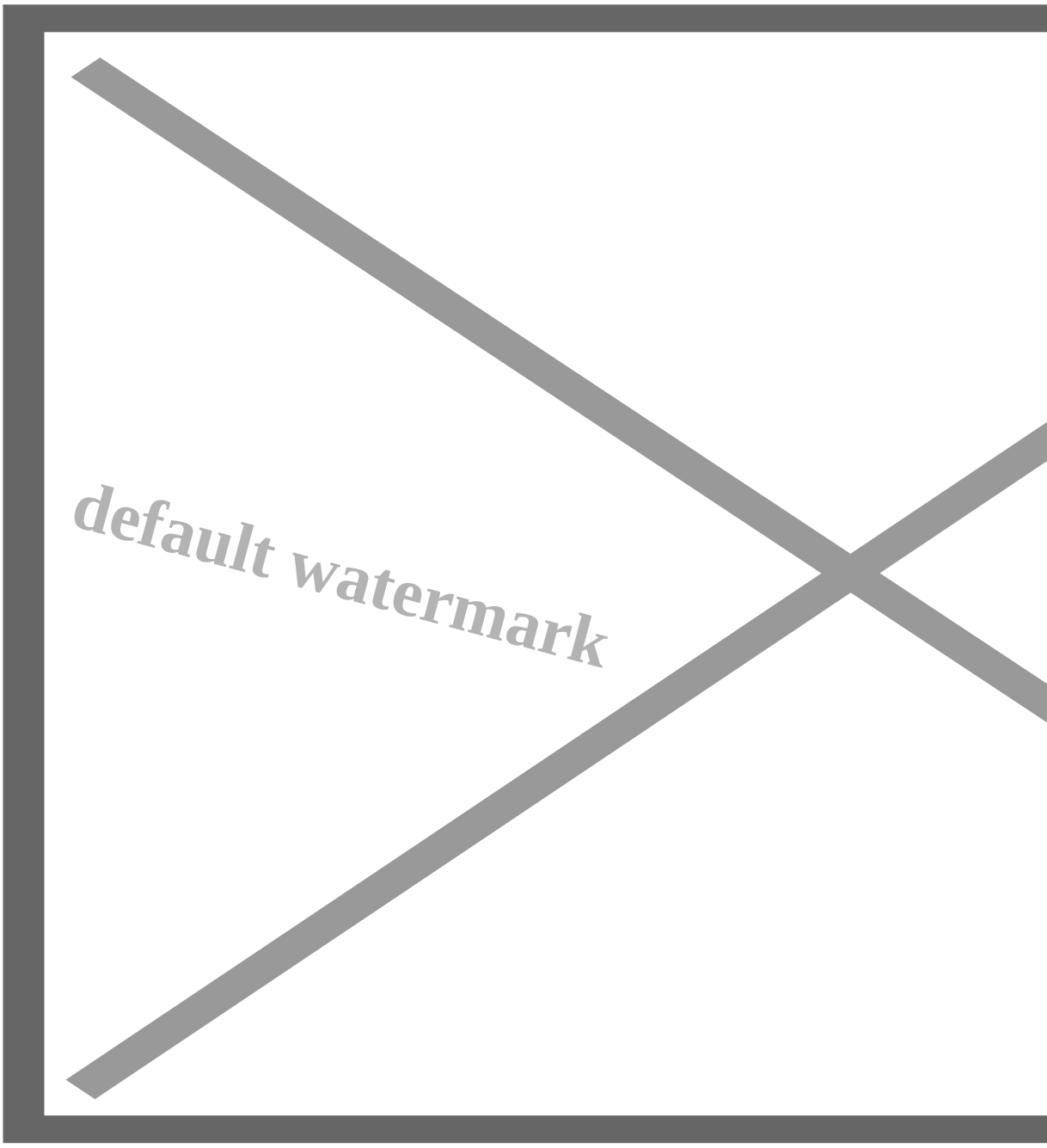
En un cazo pequeÃ±o ponemos el membrillo troceado con las cucharadas de agua a fuego medio, removemos bien **y constantemente** hasta que se deshaga y forme una crema espesa y fÃ¡cil de repartir en los recipientes. Pasamos a un bol para que se enfrÃe. Montamos la nata con las varillas elÃ©ctricas, reservamos.

- 
default watermark

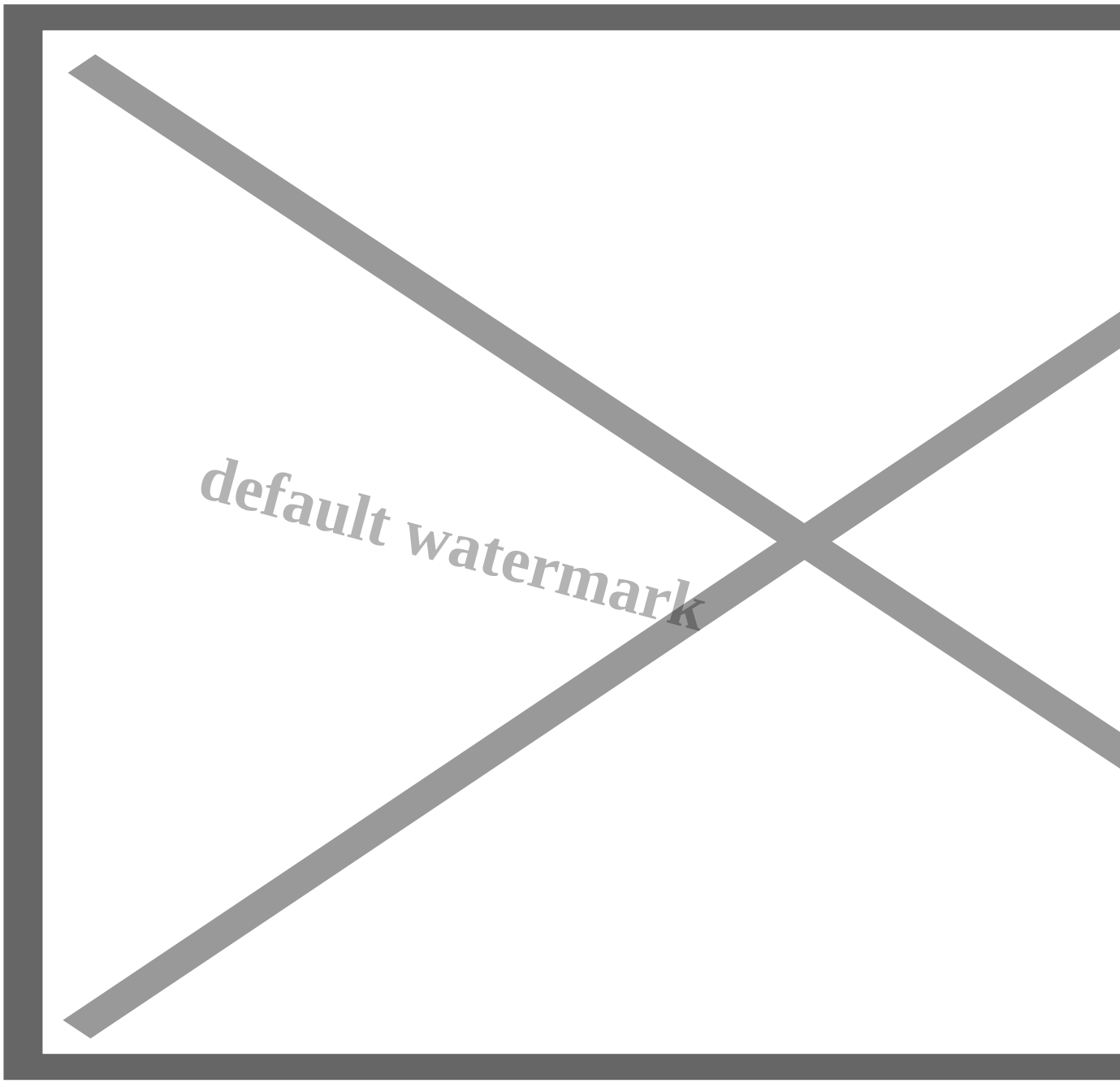
- 

En un bol amplio batimos las yemas y el queso con las varillas elÃ©ctricas 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.

- 
default watermark

- 

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 frigorÃfico **entre 2 y 4 horas.**

Decoramos justo antes de servir: Unos daditos de membrillo, unas hojitas de mentaâ?¦ 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

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
junio 12, 2020
Autor
admin