



Delicias heladas de queso y frutos rojos

Descripción

default watermark



¿Hay alguna cosa más apetecible en verano que helados en cualquiera de sus variedades?: Polos, flashes, helados de bola, bombones? Opino que no y como muestra prepararemos unas delicias/bombones helados para chuparnos los dedos.

Ingredientes: (Según tamaño de los moldes 15 unidades).

- 200 gr de chocolate negro. O nuestro favorito.
- 150 gr de queso Ricotta. Puede ser queso crema, mascarpone, yogur griego?

- Frambuesas, arándanos, grosellas? Puede ser también nuestra mermelada favorita. La cantidad depende del número de delicias que hagamos.
- Esencia de vainilla, canela al gusto, pimienta molida, si queremos darle un toque.
- Azúcar glas a nuestro gusto.

Preparación:

Escogemos los moldes para nuestros bombones/delicias, puede ser una cubitera, molde para bombones, o como en esta ocasión unas hueveras y unos envases pequeños de queso fresco. Reservamos.

default watermark



Derretimos el chocolate al baño María, **debe quedar cremoso y fluído** sin estar demasiado caliente.



Cubrimos el interior de los moldes elegidos con el chocolate fundido, podemos echarlo directamente con una cuchara y escurrir después el sobrante o repartirlo con un picel, procurando que **el grosor no sea tan fino como para romperse, ni tan grueso que no podamos rellenarlo.**

•



•



Congelamos unos 5-10 minutos hasta que solidifique. Mantenemos caliente el resto del chocolate.

Colocamos el queso (o el yogur griego) en un bol pequeÃ±o y batimos con la esencia de vainilla o la canela o la pimienta molida (lo que hayamos elegido, o dejamos sÃ³lo el queso). AÃ±adimos el azÃºcar deseado y mezclamos bien.



Rellenamos los moldes ya congelados con la mezcla anterior, dejando un hueco. Introducimos la fruta deseada, **apretando con suavidad**, cubrimos con más queso o yogur y terminamos cerrando la parte superior con otra capa de chocolate.

•





Algunas delicias las he rellenado con mermelada de sandÃa ([Mermelada de sandÃa](#)).



Dejamos congelar como máximo una hora.

¡Servimos nuestros caprichos de dioses fríos!

Consejo: Mejor si los hacemos con anticipación. Sacar del congelador y dejar en el refrigerador 15 minutos antes de su consumo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categorías

1. Frutas
2. Helados
3. Mermeladas y compotas
4. Postres
5. Postres sin horno
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

agosto 7, 2020

Autor

admin

default watermark