



Flan de queso y fruta sin horno

Descripci3n

default watermark



Flan: Postre elaborado con una preparaci3n a base de yemas de huevo, az3car y leche, a veces aromatizada con vainilla, que se cuece y cuaja al ba±o Mar±a dentro de un molde rectangular o circular con la boca m3s ancha que la base; tiene una consistencia blanda y temblorosa.

Con lo cual, la receta de hoy la consideraremos como Â«un falso flanÂ». Es un postre fresquito, suave y ligero, con ese toque a frutas que tanto nos gusta. Y otro punto importante: **sin horno**, interesante para verano.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 250 gr de queso crema, en este caso mascarpone.
- 200 ml de nata líquida para montar.
- 2 melocotones medianos.
- 1 kiwi hermoso, no demasiado maduro.
- 7 hojas de gelatina neutra.
- 2 cucharadas soperas colmadas de azúcar.
- 1 cucharada sopera colmada de azúcar.

Preparación:

Ponemos el brick de nata en un bol con hielo en la nevera 1 hora antes de preparar la receta.

Escogemos un molde, puede ser de corona, moldes individuales?

Hidratamos las hojas de gelatina en un bol con agua, reservamos.

Pelamos y picamos la fruta en pedazos no demasiados grandes. La pasamos a una sartén y la salteamos unos minutos al fuego con la cucharada de azúcar. Soltar algo de jugo y se carameliza un poco. **Es importante que no se deshagan, así que salteamos a fuego medio-fuerte.**



Sacamos el brick de nata del frigorífico, retiramos el hielo, escurrimos bien, secamos el bol y vertemos la nata con el resto del azúcar, montamos ligeramente, con varillas eléctricas, para que aumente de volumen, añadimos el queso y seguimos batiendo, que quede como resultado una crema espesa lisa.



•



Calentamos Å©sta crema en el microondas, que se caliente bien **pero sin hervir**. AÃ±adimos la gelatina bien escurrida, integramos bien para que el postre cuaje sin problemas. Incorporamos la fruta salteada y templada a la mezcla, removemos muy bien y pasamos al molde elegido. Llevamos a la nevera **hasta que quede bien cuajada**.



•



MMMMMMMM!.. ¡Rico de verdad!

Consejo: Hay frutas que en crudo impiden que cuaje la gelatina y con el salteado lo evitamos. Mejor si hacemos el flan de vainilla, así no nos llevaremos sorpresas al desmoldar.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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. Postres
3. Postres sin horno
4. Quesos
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 26, 2020

Autor

admin

default watermark