

Pastel de fresa

Descripción

Esta receta me la han pasado en el gimnasio.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 240 gr de queso fresco batido. Es de Mercadona, dos tarrinas del pack de cuatro.
- * 500 gr de leche evaporada.

- * 400 gr de fresas.
- * 1 sobre de gelatina de sabor fresa. Unos 85 gr.
- * 250 ml de agua. Un vaso de duralex de toda la vida.
- * 4 cucharadas soperas de azúcar.
- * Sobaos para forrar el molde.
- * Leche con un chorro de ron para remojar un poco los sobaos. El alcohol lo podeis suprimir.

Preparación:

Escogemos el molde que sea desmoldable.

Lavamos las fresas, les quitamos la parte verde de la hojas y reservamos.

De los 500 gr de leche evaporada, separamos 250 gr (un vaso de los de duralex) y reservamos.



Forramos el molde con los sobaos, los apretamos bien en el fondo para evitar que al echar la crema floten.

En un
vaso



ponemos un poco de leche con un chorro de ron y
empapamos los sobaos. Y reservamos.

En una jarra o vaso batidor grande, ponemos las fresas, el queso, la leche evaporada (excepto la que
hemos reservado en el vaso) y el azúcar. Batimos todo y reservamos.



En una
olla



pequeña ponemos los 250 ml de agua, llevamos a ebullición y vertemos el sobre de la gelatina. Mezclamos bien hasta que se deshaga la gelatina y añadimos el vaso de leche evaporada que habíamos reservado.

Removemos bien hasta que se mezcle y echamos todo esto sobre la crema de las fresas, **batimos bien con la batidora para que se mezclen todos los ingredientes y se nos cuaje por igual el pastel.** Vertemos toda esta crema en el molde, sobre los sobaos.



Damos
unos
golpes
al molde
sobre la



encimera y metemos en el frigorífico para que se cuaje. Este es un postre frío, no necesita horno.



Consejo: Como todos los postres fríos, es mejor hacerlos el día anterior. **Cuando mezclamos el líquido de la gelatina con el resto de la crema, pasamos la batidora muy bien, con el fin de que la gelatina entre bien en toda la crema y con el frío cuaje todo el pastel por igual.**

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

mayo 29, 2015

Autor

admin

default watermark