



Postre de queso fresco y gelatina de naranja

Descripción

Sencillo, rápido y sin muchas tonterías, aquí tenemos un postre rico, fresco, ligero, nada empalagoso y vistoso.

default watermark



Ingredientes: (Dependiendo de los recipientes 9 unidades).

- 2 sobres de preparado de gelatina de naranja.
- 3 láminas de gelatina neutra.
- 1 naranja.
- 2 yogures naturales desnatados.
- 125 gr de queso fresco.
- 60 gr de azúcar.
- Hojitas de menta, rodaja de naranja. Para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos los recipientes de presentaci3n. Ésta vez he elegido unos vasitos de cristal de 6 cm de diámetro por 6 de alto.

Exprimimos la naranja y reservamos el zumo.



default watermark

Preparamos uno de los sobres de gelatina de naranja siguiendo las instrucciones del fabricante,



Hidratamos las láminas de gelatina en agua fría.

En un bol mediano ponemos el queso troceado, los yogures, el azúcar y el zumo de naranja. Batimos todo con la batidora eléctrica.



Escurrimos las láminas de gelatina, las pasamos a un bol pequeño y llevamos al microondas unos 10 segundos para que se disuelva. La incorporamos a la mezcla del queso y mezclamos bien, que se incorporen todos los ingredientes.



default watermark

Echamos la gelatina que tenemos preparada y seguimos removiendo hasta que se mezcle bien.



Vertemos la crema en los recipientes elegidos, con ayuda de un cacillo e introducimos en la nevera, unas dos horas, que se cuaje.



default watermark

Pasado Este tiempo, preparamos el otro sobre de gelatina de naranja (siempre siguiendo las instrucciones del fabricante), dejamos templar y lo echamos en los vasitos que tendrÃn la crema ya cuaiada. Despacio, vertiendo la gelatina sobre una cuchara (haciendo un efecto cascada), con el fin de



Introducimos de nuevo en el frigorífico hasta que se cuaje la gelatina de naranja. Los tuve toda la noche.

Si nos apetece decorarlo: Unas hojitas de menta, una rodaja de naranja cuÃ¡l coctel, en finâ?¡ A vuestro gusto.

Â¡Y a disfrutar de este postre tan vistoso!



Consejo: Creo que os imaginÃ¡is, el postre lo he hecho la vÃ©spera, por la maÃ±ana la crema de queso y por la tarde la gelatina de cobertura, asÃ­ queda cuajadito.

SÃ­guenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres.**

En la web: **www.masqpostres.es**

También puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerencias !

a nuestro correo electrónico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en ** Suscr bete **, en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu móvil abajo a la izquierda.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

julio 28, 2017

Autor

admin

default watermark