



Semifrão de mascarpone y Nutella

Descripción



Con el calor se agradecen ideas como la de un semifrão, que no sólo se hace en un «pis-pas», sin horno ni complicaciones, sino que gracias al mascarpone queda perfectamente cremoso.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- Las galletas rectangulares necesarias para hacer las capas. Las que os gusten. Yo he puesto tostadas.
- 250 gr de queso mascarpone.
- 60 gr de azúcar glas.
- 70 gr de Nutella, para los dibujos del relleno.
- 90 gr de Nutella para la cobertura.
- 130 ml de nata para montar.
- Leche para remojar las galletas.

Preparación:

Metemos el brick de nata en un bol con hielos y lo dejamos en la nevera por lo menos una hora antes de la preparación del postre.

Escogemos un molde rectangular (similar a los de plum cake) de unos 24x10 cm. Forramos de papel de aluminio y reservamos. Yo en este caso he comprado uno de silicona con la base de cristal, se desmolda fácilmente retirando los laterales y dejando el postre en la base de cristal (23,5 cm de largo



Sacamos la nata de la nevera, retiramos el hielo, secamos y en el mismo bol frío la montamos con las varillas eléctricas hasta que haga **picos blancos**. Reservamos en el frigorífico.



default watermark

Escurrimos el mascarpone de su líquido y lo batimos ligeramente con un tenedor para ablandarlo. Agregamos le azúcar glas y mezclamos bien.



Echamos el queso sobre la nata montada, mezclamos suavemente con una espátula y movimientos envolventes hasta que quede una crema homogénea.



Calentamos ligeramente la Nutella en el microondas para que se ablande.

En un plato hondo vertemos leche para empapar las galletas, templamos y reservamos.

Montaje.

Remojamos ligeramente las galletas en la leche y vamos cubriendo el fondo del molde.



default watermark

Extendemos sobre ellas 1/3 parte de la crema de queso mascarpone, que las cubra bien. Sobre ella hacemos unos dibujos con la Nutella.



Volvemos a cubrir con galletas, con la crema de queso y dibujamos con la Nutella.



Así montamos 3 capas de galleta con sus 3 capas de crema y su Nutella. Finalizamos con una capa de galletas.



Tapamos con film transparente y metemos el molde en el congelador **por lo menos toda una noche**.

Cuando el semifr o est  congelado, lo sacamos y cubrimos la superficie con Nutella ablandada (los 90 gr), lo haremos con rapidez porque la Nutella se endurece con el contacto del frío. Extendemos bien con una espátula y meteremos de nuevo en el congelador **otras dos horas por lo menos**.



Cuando est  firme la cobertura, desmoldamos (ayudándonos del papel de aluminio en el caso de que el molde no sea como el mío).

Y !..   listo !



¡A disfrutar de nuestro postre!

Consejo: He preparado el postre sin la cobertura dos días antes de su consumo, con el fin de que esté bien congelado. Al día siguiente lo cubro con Nutella y de nuevo al congelador hasta su consumo. Otra opción sería hacerlo de víspera dejarlo en el congelador toda la noche, cubrir con Nutella la mañana de su consumo y dejarlo en el congelador hasta el momento de servir. En caso de no consumirlo todo, lo metemos de nuevo en el congelador.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

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

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

agosto 25, 2017

Autor

admin

default watermark