

GELATINA DE QUESO CREMA CON COULI DE FRUTOS DEL BOSQUE

(zarzamora, fresas, frambuesas, arándanos.)

Chef. Lety de Huerta.

Ingredientes:

1 taza de crema lyncott fría *ver nota*

1 lata leche condensada.

190 gr. queso crema.

100 gr. requesón.

18 gr. grenetina hidratada en ½ taza de agua.

1 cda. vainilla.

COULI DE FRUTAS DEL BOSQUE.

1 bolsa de frutas del bosque congeladas.

Azúcar glass al gusto.

Gotas de jugo de limón.

-licue y cuele.

Sirva sobre la gelatina.

-para la gelatina, licue todos los ingredientes, la grenetina, ya hidratada disuélvala en el micro-ondas 40 seg. E integre a la licuadora y mezcle bien.

-vacíe a un molde preparado y refrigerado y espere a que cuaje.

NOTA*

-si quiere consistencia de mousse, licue todos los ingredientes, menos la crema.

-ésta la batirá con globo a que duplique su volumen e intégreala a la mezcla con movimientos envolventes., refrigere.

-sirva y disfrute.