

Gelatina de Cheesecake y fresas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 8hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 30min , Número de porciones: **20**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/gelatina-de-cheesecake-y-fresas>

Preparación

Primera Parte: Mezcla la gelatina en polvo con 1/4 taza de agua para hidratarla y deja a un lado. Coloca el jugo de piña, 1/2 taza de agua y azúcar en una olla a fuego mediano. Al soltar vapor justo antes de hervir, apaga el fuego y agrega la gelatina hidratada.

Revuelve hasta disolver totalmente. Agrega la taza de agua restante y deja en la olla unos 15 minutos hasta que la mezcla comience a cuajar. Arma la gelatina en tres pasos. Vierte 1/3 de la mezcla de gelatina dentro del molde elegido y refrigera por 30 minutos. Agrega las fresas, cúbreelas con otro tercio de la mezcla de gelatina y refrigera por 30 minutos. Agrega el último tercio de gelatina para cubrir las fresas restantes. Refrigera durante 1 hora.

Segunda Parte: Mezcla la gelatina en polvo con agua para hidratarla y deja a un lado. Licua las fresas con la leche hasta obtener una preparación suave. Coloca la mezcla en una olla a fuego mediano, agrega el azúcar y revuelve. Lleva a punto de hervir, baja el fuego y continúa cocinando durante 3 minutos sin dejar de revolver. Apaga el fuego, agrega la gelatina hidratada y revuelve hasta disolver totalmente. Licua la mitad de la mezcla con el

Ingredientes

- 2 cucharada/s Gelatina en polvo
- 1 3/4 taza Agua
- 1 taza/s Azúcar
- 1/2 taza Jugo de piña enlatado
- 2 tazas Fresas rebanadas
- 1 taza Fresas
- 2 taza/s Leche
- 2 taza/s Azúcar
- 1 paquete Queso Crema
- 4 cucharada/s Gelatina
- 1/2 taza Agua

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Exótica, Familia, Gourmet, Visitas, Postre

queso crema hasta que quede suave. Coloca la mezcla nuevamente en la olla y revuelve para integrar. Mientras está aun tibio, vierte toda la mezcla en el molde original, sobre la Parte A. Refrigera 6 horas antes de desmoldar.

□ **Tip para la receta**

Consejo: Cuando agregas una nueva capa a la gelatina refrigerada, asegúrate de volcarla cuando está aun tibia. De esa manera, se adhiere a la gelatina fría durante el proceso del enfriamiento.

