

Postre de frambuesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 55min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/postre-de-frambuesas>

Preparación

Disolver e hidratar la gelatina en el agua; y calentarla 10 segundos en microondas. Aparte, poner a batir a velocidad media los quesos junto con el azúcar; y cuando estén integrados y luzcan como una pasta suave, fuera de la batidora incorporar la esencia de vainilla y la gelatina líquida. Agregar con movimientos envolventes la crema de leche batida a medio punto; y volcar toda la preparación en un molde apenas aceitado con capacidad para 4 tazas (o bien en moldes individuales). Llevar al freezer hasta que quede firme. Servir desmoldado, salseado con el dulce y decorado con frambuesas frescas.

▣ **Tip para la receta**

Si desea, puede hacer una base de galletitas trituradas.



Ingredientes

- 7 grs. Gelatina sin sabor
- 1/4 taza/s Agua
- 240 grs. Queso tipo Philadelphia
- 50 grs. Ricota
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 250 cc. Crema de leche
- 300 grs. Dulce de frambuesas
- Frambuesas frescas c/n

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre