

# Torre de helado y nutella



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torre-de-helado-y-nutella>

## Preparación

Para el helado, mezclar juntos la crema batida a medio punto con el dulce de leche hasta obtener una crema homogénea y espesa; y reservar en frío. Para la crema, ablandar el queso junto con el azúcar; incorporar la crema batida a medio punto; agregar la esencia; y por último la gelatina hidratada y diluida. Reservar en heladera. Para el armado final, disponer sobre una placa forrada con papel manteca discos de 5 cm de diámetro del pionono de vainilla; cubrir con el helado de dulce de leche; por encima colocar otro disco de pionono; poner una capa de la crema de queso; otro disco de pionono; y cubrir con helado de dulce de leche. Luego, mezclar la nutella con las 2 cucharadas de crema de leche y rociar sobre las torres. Espolvorear con un poco de cacao y llevar a la heladera por una hora antes de servir. Foto y Adaptación de: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- Para el helado: 300 cc. Crema de leche
- 300 gramo/s Dulce de leche (no repostero)
- Crema de queso: 250 gramo/s Queso Philadelphia
- 50 gramo/s Azúcar impalpable
- 250 cc. Crema de leche
- 1 cantidad mínima Esencia de vainilla
- 10 gramo/s Gelatina sin sabor
- 1 Pionono de vainilla
- 200 gramo/s Nutella
- 1 poco Cacao
- 2 cucharada/s Crema de leche

## Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Visitas, Postre, Dulces

