

POSTRES

POSTRE HELADO DE LIMÓN, CEREZAS Y GALLETAS



Ingredientes:

- 125 gr de queso crema, blando
- 400 gr de leche condensada (1 tarro)
- 400 gr de leche ideal (1 tarro)
- 1 yogurt natural
- 2/3 taza de jugo de limón
- 300 gr de galletas pueden ser las que les gusten, usé las lotus de biscoff que son un poco especiadas y le dan el sabor navideño al postre
- Leche para remojar las galletas
- Cerezas para decorar
- 4 tazas de cerezas, partidas sin huesco
- 2/3 taza de azúcar
- 1 cucharada de maicena disuelta en un poco de agua fría

Preparación

- Partir preparando la salsa de cerezas. Juntar las cerezas descaroizadas con el azúcar, cocinar a fuego medio hasta que la mezcla esté burbujeando y la azúcar se haya disuelto.
- Agregar la maicena disuelta y cocinar hasta que la salsa espese. Dejar enfriar.
- Para la capa de limón, poner el queso crema con la leche condensada y el yogurt en la licuadora. Licuar hasta tener una mezcla lisa y homogénea.
- Agregar la leche ideal, licuar para integrar. Finalmente, con la maquina andando al mínimo agregar el jugo de limón; la mezcla espesará.



- Poner alusaplast a un molde de queque mediano. Poner una capa de galletas remojadas en leche.
- Vaciar 1/3 mezcla de la capa de limón, tapar con salsa de cerezas, otra capa de galletas, tapar con crema de limón, salsa de cerezas y terminar con galletas (les debe quedar salsa para decorar el poste). Tapar con alusaplast y congelar al menos 6 horas.
- Sacar el postre 10 minutos antes de servirlo. Desmoldar sobre un plato y decorar con cerezas y galletas de navidad.

