pastel de queso fresco con mermelada de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
tomarla cuanto más fria mejor, y acompañar con membrillo o nueces

Descripción:

el queso fresco combina muy bien con el membrillo o con cualquier mermelada,este pastel queda muy suave y apetecible sobre todo muy frio

Ingredientes para 6 personas :

- 1 lámina de masa quebrada
- - 500 gr. de queso fresco
- - 2 vasos de leche
- 6 hojas de gelatina
- un brik pequeño de nata liquida
- 6 cucharadas de mermelada de manzana
- 2 cucharadas de azucar

Preparación:

Paso 1

preparar todos los ingredientes, la masa quebrada se puede hacer casera con harina , mantequilla , azúcar y sal o comprarla echa , la venden fresca y congelada, el queso fresco una tarrina de medio kilo y mermelada se puede usar cualquiera, pero con la de manzana combina muy bien, las hojas de gelatina neutra

Paso 2

poner en el molde la masa sin quitar el papel, pinchar el fondo varias veces con un tenedor, encender el horno y precalentarlo 10 minutos a 200º, meter la masa y tenerla media hora, sacarla y dejar que enfrie

Paso 3

poner el queso fresco a escurrir y de mientras en un cazo con agua fria reblandecer las hojas de gelatina 5 minutos.En otro cazo mezclar la nata y la leche, calentarlo a fuego lento 10 minutos, después, incorporar las

gelatinas de una en una hasta que estén disueltas, retirar del fuego, añadir el azúcar y el queso y mezclarlo bien, si es preciso pasar por la batidora para que quede la masa sin ningún grumo.

Paso 4

por último verter la crema sobre la masa quebrada que ya estará fria, batir un poco las cucharadas de mermelada y extenderlas sobre la crema, meter a la nevera hasta el día siguiente, que ya estará solidificada, se puede servir sola o acompañarla con un poco de membrillo e incluso con nueces