Crema de queso manchego con frambuesas

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 150 ml de leche
- 100 ml de nata líquida
- 2 hojas de gelatina
- 200 g de queso manchego
- 50 g de azúcar
- 20 frambuesas
- Azúcar glas
- 2 cucharadas de miel

Preparación:

Paso 1

Pon las hojas de gelatina a remojo. Calienta la leche en un cazo, añade poco a poco el queso rallado y remueve bien. Retira del fuego, incorpora las hojas de gelatina y deja enfriar hasta que quede una cremita espesa. Pon en un bol la nata y el azúcar y bate. Incorpora esta mezcla a la crema de queso y remueve bien. Pon la mezcla en dos moldes cuadrados y mételos en el frigorífico para que se endurezca. Desmolda y decora con frambuesas por encima y la miel alrededor.