Helado de cheesecake de frambuesa

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 Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 130 g de queso quark espeso
- 50 g de leche
- 110 g de frambuesas frescas
- 50 g de azúcar invertido
- 10 g de azúcar
- Unas gotas de esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Limpia y seca las frambuesas cuidadosamente. Pon en el vaso de la batidora el queso quark, la leche, las frambuesas, el azúcar invertido y el azúcar normal, y unas gotas de esencia de vainilla. Tritura hasta obtener una crema un poco densa, pruébala y si notas el punto de dulzor al gusto, puedes incorporarle un poco más de azúcar porque al estar congelado en su degustación, el punto dulce en el paladar se reduce. Vierte el preparado en los moldes, coloca los palitos y alisa la superficie con una espátula. Introduce los moldes en el congelador y deja un mínimo de cuatro o cinco horas.