

Postre navideño de crema de queso tierno El Becerril



INGREDIENTES

- 200 gr de queso crema
- 150 gr de queso tierno El Becerril
- 75 gr de nata espesa
- 150 ml leche entera
- 125 gr de azúcar
- 500 ml de nata de 35% materia grasa
- 2 sobres de cuajada
- 3 hojas de gelatina
- Colorante alimenticio verde

PREPARACIÓN:

Queso crema: Rallar el queso tierno El Becerril y, en un cazo, calentarlo suavemente junto con la nata espesa. Remover de forma continua hasta fundir el queso y, finalmente, batir la mezcla hasta conseguir una crema.

LAS TERCERAS

Poner la nata en un cazo a fuego lento y añadir el azúcar sin dejar de remover. Cuando se hayan infusionado el azúcar y la nata, añadir la crema de queso poco a poco y sin dejar de remover.

Al mismo tiempo, en un bol aparte, mezclar en frío la leche y la cuajada hasta que no haya grumos. Entonces, añadir a la mezcla que tenemos en el fuego. Hervimos la mezcla aproximadamente durante un minuto y retiramos del fuego. Rellenamos los moldes en forma de árbol con la mezcla y dejar enfriar. Reservar en el frigorífico.

Para elaborar la decoración en forma de árbol verde: primero, hidratamos 3 hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos. A continuación, en un pequeño cazo, calentamos un poco de agua y mezclamos la gelatina con una pizca de colorante alimenticio de color verde. Pasamos la mezcla coloreada a una manga pastelera.

Desmoldamos los árboles de crema de queso y, con la ayuda de la manga pastelera, los decoramos al gusto. Reservamos de nuevo en la nevera hasta el momento de consumirlos.