

## Roscón de Reyes con mouse de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras y crema de membrillo

### INGREDIENTES

- 1 paquete de hojaldre
- 150gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras
- 50gr de nata espesa
- 200ml de nata montada
- 100gr de azúcar
- 3 huevos
- 3 hojas de gelatina
- Crema de membrillo
- Puñado de almendras tipo crocanti

### PREPARACION

Preparamos el hojaldre (utilizar dos paquetes si lo queremos más consistente). Hacer un agujero en el centro y untamos la masa con huevo batido. Añadir almendras tipo crocanti (opcional) y hornear según instrucciones y dejar enfriar. Cortar por la mitad.

Hacer una crema de queso: Batir la nata con el queso rayado, poner la mezcla en un cazo al fuego y remover hasta que quede cremoso.

Hacer la mouse de queso: Batir las yemas con el azúcar e incorporar la crema de queso. Disolver las hojas de gelatina en agua templada y añadirlas a la mezcla. Incorporar nata montada y las claras montadas a punto de nieve, removiendo con mucho cuidado. Poner la masa en una manga pastelera y guardar unos minutos en la nevera.

En una de las mitades, untar con la crema de membrillo, disponer el pequeño regalo y el haba; cubrir con la mouse de queso y tapar con la otra parte de la masa.

Refrigerar durante 2 o 3 horas

# LAS TERCERAS

