



HELADO MARMOLADO DE CHEESECAKE

Ingredientes (para 4 personas):

- ☐ 150 g queso cremoso
- ☐ 190 g leche condensada
- ☐ 180 ml nata líquida 35% M.G.
- ☐ c.s. mermelada de frambuesa (= cantidad suficiente)
- ☐ 3 - 4 galletas tipo maría
- ☐ 1 cucharada de zumo de limón
- ☐ c.s. esencia/aroma de vainilla

Elaboración:

1. Mezclar con varillas la leche condensada, el queso (mejor si está a temperatura ambiente), el zumo de limón y la vainilla hasta obtener una crema lisa.
2. Montar la nata bien fría con las varillas.
3. Echar la mitad de la nata sobre la crema de queso y mezclar delicadamente con espátula de silicona y movimientos envolventes.
4. Cuando la mitad de la nata esté incorporada, añadir el resto de nata y mezclar de nuevo con movimientos suaves para no bajar el volumen.
5. Triturar las galletas a groso modo coma sin reducirlas a polvo y dejar trozos de varios tamaños.
6. Mezclar la mermelada con una cuchara para volverla más líquida y que se incorpore mejor.
7. Verter un tercio de la crema en un bol apto para el congelador, espolvorear con galletas trituradas y echar cucharadas de mermelada de frambuesa de manera irregular.
8. Repetir esta operación dos veces para acabar con una capa de galletas y mermelada.



9. Con una espátula o cuchillo, realizar movimientos en zig zag para mezclar todos los ingredientes y crear el efecto marmolado. Sobre todo, no mezclar en exceso para no conseguir un color uniforme coma sino el efecto de vetas deseado.

10. Tapar el bol y meter en el congelador hasta que el helado tenga la textura adecuada.

11. Sacar del congelador 5 - 10 minutos antes para que este súper cremoso ¡¡BON APPÉTIT!!

** Las galletas pueden a groso modo con el rodillo dentro de una bolsa con cierre hermético.*

** Podemos sustituir la mermelada de frambuesas por cualquier otro sabor.*

** Si nos molestan las pepitas de las frambuesas, calentar la mermelada y pasarla por un colador. Dejar enfriar completamente antes de añadir al helado.*