

Recetas
 Tips para tu hogar
 Notas de Patricia Vélez
 Galería de fotos

Cocina Divertida

Patricia Vélez



Cheesecake de ciruelas pasas

Chef: Juliana Álvarez



INGREDIENTES

- 250 gr de galletas molidas de frutas y cereales
- 70 gr de margarina
- 400 gr de crema de leche light
- 200 gr de ciruelas pasas
- 1/2 taza de vino tinto
- 3 claras de huevo
- 2 tazas de sustituto de azúcar
- 15 gr de gelatina sin sabor



PREPARACIÓN

- CALIENTA las ciruelas con el vino (no dejar hervir).
- MUELE las galletas y agrega la margarina derretida (reserva).
- PROCESA las ciruelas con el vino y queso crema.
- MEZCLA las ciruelas procesadas con el resto de queso crema.
- AGREGA poco a poco la crema de leche.
- HIDRATA la gelatina en agua fría, no permitas que te queden grumos. Calientala un poco sin que llgue a hervir.
- BATE las claras con el sustituto de azúcar en un recipiente aparte e intégralo con la mezcla inicial de las ciruelas.
- FINALMENTE bate la gelatina con la mezcla de las ciruelas.
- SIRVE en copas sobre la galleta triturada.

Notas

Síguenos en:  /patriciavelezcocinadivertida

 /patriciavelez_cocinadivertida

 /patriciavelezenvideo

www.patriciavelez.com

www.ambientegourmet.com

AMBIENTE GOURMET 