

SEMIFRIO DE MEMBRILLO



INGREDIENTES (10 raciones):

- 200 grs de azúcar
- 50 grs de agua
- 3 claras de huevo
- Unas gotas de zumo de limón
- 250 grs de nata para montar (mínimo 35% M.G.)
- 50 grs de queso crema (tipo philadelphia)
- 400 grs de dulce de membrillo
- 100 grs de queso manchego cortado a trozos y previamente congelado
- Frutos secos variados (nueces, avellanas, almendras...)
- Piñones tostados

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso el **azúcar** y el **agua**. Programar **10 min.** a **Temp.Varoma** y **v.2** sin poner el cubilete para que evapore. Retirar el almíbar a un vaso y reservar.
- Sin lavar el vaso colocar la mariposa en las cuchillas, incorporar las **claras de huevo** y unas **gotas de limón** y montarlas programando **3 min.** a **v.3,5**
- A continuación (sin sacar las claras del vaso) programar **5 min.** a **v.3,5** y incorporar el almíbar reservado y caliente a hilo fino por el bocal. Cuando acabe el tiempo retiramos el merengue italiano obtenido a un bol y dejamos enfriar.
- Mientras lavamos el vaso y lo enfriamos bien y a continuación colocamos la mariposa en las cuchillas y montamos la **nata** con el **queso crema**. Retiramos a un bol y reservamos en el frigorífico.

- Ponemos en el vaso 200 grs de **dulce de membrillo** y trituramos **10 seg.** a **velocidad progresiva 5-10**
- Colocamos de nuevo la mariposa en las cuchillas, agregamos el merengue reservado y lo mezclamos **5 seg.** a **v.2,5**
- A continuación incorporamos la nata montada y volvemos a mezclar **5 seg.** a **v.2,5**
- Verter en un molde tipo cake de 1'5 lts de capacidad, nivelar con la espátula y añadir el resto de membrillo cortado a trozos. Dejar en el congelador un mínimo de 8 horas.

Para servir:

- rallar el **queso manchego** congelado **10 seg.** a **velocidad progresiva 5-10**
- Desmoldar el semifrío y servir espolvoreado con el queso rallado y acompañado de frutos secos.

Comentarios/Trucos:

- Postre ideal para tener preparado con antelación. Mínimo el día anterior!

Montse López
699 730 353
Montse.tmx@gmail.com