

Helado de cheesecake



**Nombre de la receta**

Helado de cheesecake

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

8

**Alérgenos**

\_\_\_\_\_ Leche

**Descripción**

Delicioso y cremoso helado de cheesecake

**Ingredientes**

- 300 gramos de queso tipo Philadelphia
- 300 mililitro de nata para montar
- 50 gramos de mantequilla o margarina temperatura ambiente

- 4 cucharaditas de mermelada de fresa o frambuesa
- 200 gramos de azúcar glas
- 6 galletas María (opcional)

### Pasos

**1** En primer lugar vamos a montar la nata. En nuestro caso la hemos montado con el robot de cocina durante 5 minutos a velocidad baja. Añadimos la mitad del azúcar mientras se va montando la nata. Tened en cuenta que es muy importante que esté bien fría para que se monte con mayor facilidad.



**2** A continuación ponemos en un bol grande el queso, la mantequilla y el resto de azúcar glas. Lo removemos todo bien hasta que quede bien integrado.



**3** Para ir casi terminando añadimos al bol la nata montada y las tres cucharadas de mermelada de fresa o frambuesa. Le incorporamos 6 galletas tipo María partidas en trocitos y lo removemos todo bien.



**4** Como último paso añadimos nuestro helado en el recipiente que queramos que se congele. Puede ser un tupper o en nuestro caso hemos empleado unas tarrinas. Lo metemos en el congelador y es recomendable removerlo al menos en un par de ocasiones durante la siguiente hora para mejorar su cremosidad. Lo dejamos en el congelador durante al menos 6 horas y ya tenemos listo nuestro deliciosos y cremosísimo helado de cheesecake.



### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Ana B. D.