

vasitos

*de gelatina de fresa
y queso batido*



Ingredientes para 3 vasitos:

- 400 gr de fresas
- 35 gr de tagatosa
- 2 hojas de gelatina
- 240 gr de queso fresco batido 0%
- 3 cucharaditas de tagatosa

Preparación:

Lavamos y troceamos las fresas, en un bol amplio las maceramos con los 35 gr de tagatosa. Cuanto más tiempo mejor.

Trituramos las fresas y las colamos para quitarles las pepitas.

Hidratamos en agua fría una de las hojas de gelatina.

Dividimos el coulis resultante por la mitad y lo calentamos durante 1 minutos en el microondas.

Escurremos de agua la gelatina y la añadimos al coulis caliente, mezclamos bien y dividimos en los 3 vasitos. Templamos y refrigeramos durante 1 hora.

En otro bol mezclamos el queso fresco batido con las 3 cucharaditas de tagatosa. Cuando se haya solidificado la gelatina repartimos la mitad del queso batido en los 3 vasitos.

Repetimos la operación con el resto del coulis de fresa y queso batido respetando los tiempos de refrigeración.

Conlaszarpasenlamasa