

Pastel de queso frío



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

8

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 taza Nueces finamente molidas

1 cda Azúcar de coco

¼ cda Jengibre molido

1 cda Aceite de coco

350 g Queso crema light

375 g Yogurt Griego natural light

50 g Azúcar stevia

30 ml Jugo de limón fresco

½ pza Ralladura de limón

10 ml Extracto de vainilla

30 g Gelatina

60 ml Agua fría

200 g Blue Berry

30 g Azúcar stevia

150 ml Agua

Preparación

1. Cortar papel de silicon en la forma del molde deseado para que quepa en la parte inferior y colocar en la charola.
2. En un procesador de alimentos, procesar las nueces, el azúcar de coco, el jengibre y aceite de coco derretido juntos. Colocar la capa de esta preparación en el fondo del molde sobre el papel silicon.
3. Hornear para que se forme una corteza de entra 10 a 15 minutos o hasta que se empieza a convertir en un color dorado claro. Retirar y dejar enfriar.
4. En un bowl mezclar con agua fría, hidratar la grenetina.
5. Mezclar el queso crema, el yogurt, el azúcar stevia, el jugo de limón, la ralladura de limón y la vainilla hasta que quede suave.
6. Calentar la grenetina a baño maría y fuego medio moviendo constantemente para que se funda.
7. Añadir a la mezcla del queso sin dejar de mover, la gelatina tibia.
8. Verter esta preparación en la corteza ya fría y refrigerar de 5 a 6 horas.
9. En una cacerola pequeña, agregar los 150 ml de agua, el azúcar restante y los blueberry, cocinar a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva y se forme una mermelada.
10. Retirar del fuego y dejar enfriar, decorar con la mermelada los pastelitos de queso.