Blueberry frozen pie

Ingredientes

Lajas crocantes

Azúcar blanca: 100 g

Glucosa: 1 cda.

Para el relleno

Queso tipo americano: 300 g

Crema: 300 g

Pulpa de arándanos: 2 1/2 Tazas

Azucar impalpable: 1/2 Taza

Para la base

Avellanas tostadas y procesadas: 1 Taza

Cookies de vainilla: 2 Tazas

Manteca fundida: 1/2 Taza

Para la gelatina de arándanos

Agua Caliente: 250 Ml.

Gelatina sin sabor: 7 g

Jugo de arándanos: 250 Ml.

Preparación de la Receta

Para la base

- Mezclar en un bowl 2 tazas de cookies de vainilla molidas, 1 taza de avellanas tostadas procesadas y ½ taza de *manteca* fundida
- Volcar la mezcla en una cintura cuadrada con papel *manteca* en la base
- Presionar con un pisa puré para compactar la preparación

- Llevar a heladera por dos horas como mínimo.

Para el relleno

- Batir a mano 300g de queso tipo americano con poco menos de ½ taza de azúcar impalpable
- Integrar e incorporar 2 y ½ tazas de pulpa de *arándanos*
- Batir a medio punto 300g de *crema* con el resto del azúcar impalpable
- Integrar la *crema* batida a la mezcla de queso, con movimientos envolventes.
- Volcar la preparación sobre la cintura que contiene la base ya fría
- Llevar a freezer por 4 horas mínimo.

Gelatina de arándanos

- Diluir 7g de *gelatina* en 250ml de agua caliente
- Añadir 250 ml de *jugo* de *arándanos* previamente colado.
- Volcar la preparación en una cintura cuadrada forrada en papel film
- Llevar a frío hasta que solidifique.

Lajas crocantes

- Llevar a fuego 100g de azúcar blanca y 1 cda de glucosa hasta que se fundan los dos ingredientes, obteniendo una mezcla transparente
- Retirar del fuego y volcar sobre una superficie lisa
- Espolvorear granas por encima y dejar secar hasta que se desprenda.

Armado

- Cortar el pie de *arándanos* en lingotes con la ayuda de un cuchillo humedecido en agua caliente
- Cortar en cuadrados la *gelatina* de *arándanos*
- Colocar un cuadrado de *gelatina* sobre cada lingote y decorar con copos de frosting de *arándanos*, las lajas crocantes y flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://onlinebiblelearning.org/recetas/blueberry-frozen-pie