Flan de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Blanco: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Azucar: 3 cdas.
Crema de leche: 200 cc
Chocolate amargo: 20 g
Esencia De Vainilla: 1/2 cdas.
Pasas de uva rubias: 20 g

Salsa de frambuesas

Mermelada de Frambuesa: A gusto
Agua: 1 Taza
Triple-Sec: 100 cc

Varios

Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bol colocar el queso blanco, la *crema* de leche, los huevos, las cucharadas de azúcar, la escencia de vainilla, las pasas de uva, el *chocolate* amargo previamente rallado y mezclar bien los ingredientes
- Llenar los moldes y cocinar a baño maría en horno precalentado, durante ½ hora por lo menos
- Retirar y enfriar.

Salsa de frambuesa

- En una *cacerola* poner a diluir la mermelada de frambuesa con una copa de agua y un chorro de Triple-Sec.

Presentación

- Emplatar la salsa tibia y arriba colocar el flan de queso bien frío
- Decorar con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-queso