Postre de Zarzas



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Armado

Chocolate semi amargo para rallar: c/n
Hojas de Hierbabuena: c/n

Base

Almendra molida: 1 Taza
Azúcar blanca: 15 Gramos
Galletas dulces: 180 Gramos
Mantequilla: 120 Gramos

Relleno

Leche Condensada: 1 Lata
Chocolate blanco fundido: 100 Gramos
Queso Crema: 360 Gramos
Zarzas/ zarzamoras: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar las galletas y mezclar con las almendras molidas.
- En un bowl unir galletas, almendras, azúcar, *manteca* derretida y mezclar hasta integrar.
- Reservar.

Relleno

- Colocar en un bowl las zarzas y desarmar presionando con machacador de frijoles o una cuchara de madera hasta obtener un puré rústico.

- Trabajar con batidora de mano queso *crema* hasta tener una mezcla cremosa.
- Agregar la leche condensada poco a apoco sin dejar de batir, incorporar el *chocolate* blanco derretido y la mezcla de frutas machacadas continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.

Armado

- En un molde de budín forrado por papel film colocar la mitad del relleno prolijamente.
- Añadir la masa de galletas y almendras presionando para que quede bien formado el nivel de masa.
- Completar el molde con la mitad del relleno restante.
- Llevar a freezer por 2 horas hasta que tome consistencia
- Una vez compacto desmoldar y decorar con hojas de *menta*, *chocolate* semiamargo rallado y zarzas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-zarzas