Tarta Helada de Queso con Arándanos



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Agua: 125 Ml
Arándanos frescos: 125 Gramos
Galletas tipo digestiva: 200 Gramos
Mantequilla troceada: 100 Gramos
Ralladura de limón: 1 cdta
Arándanos congelados: 240 Gramos
Azucar: 60 grs
Helado de Vainilla: 2 Litros
Queso Crema: 125 Gramos

Preparación de la Receta

- Poner las galletas y la *mantequilla* en un procesador de alimentos y procesar hasta que esté bien triturado.
- Cubrir un molde de 18 cm ligeramente engrasado, con esta masa presionando ligeramente con la mano.
- Congelar 15 minutos.
- Poner los **arándanos** congelados, el azúcar y el agua en una *cacerola* pequeña a fuego alto.
- Llevar a ebullición y cocinar durante 6 minutos o hasta que esté espeso.
- Colar y dejar enfriar completamente.
- Colocar el queso *crema* en el recipiente de una batidora eléctrica y batir a velocidad baja durante 8 a 10 minutos o hasta que esté muy suave.
- Agregar el helado y batir durante 1–2 minutos hasta que tengamos una *crema* lisa y uniforme.
- Añadir el puré de *arándanos* y la piel de *limón* y batir hasta que se mezclen.
- Colocar sobre la base y congelar 3 horas.
- Cubrir con los *arándanos* frescos y congelar durante 3 horas más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-helada-de-queso-con-arandanos