RecetaKA

QUESADA PASIEGA CON CREMA DE FRAMBUESAS



Para 8 raciones: 5 huevos / 400 g leche condensada / 200 ml leche evaporada / 200 ml nata para montar / 250 g queso mascarpone / azúcar glas (para decorar) –

Para la crema de frambuesas: 220 g frambuesas / ½ cucharadita de clavo molido / 10 g zumo de limón / 13 g Gelcrem Frio Sosa.

LACTEOS HUEVOS

Elaboración

Preparando la crema de frambuesas:

1. En el vaso de una batidora echar las frambuesas previamente lavadas junto con el resto de los ingredientes y triturar en frío durante 2'.
2. Guardar en nevera. Antes de utilizar volver a triturar durante otros 2' para lograr una crema lisa y brillante

Preparando la quesada:

1. Mezclar en un cuenco los huevos con la leche condensada. Batir bien durante unos segundos
2. Añadir el queso mascarpone y seguir batiendo hasta que no queden grumos
3. Añadir la leche evaporada y la nata. Batir hasta integrar perfectamente
4. Precalentar el horno a 200º
5. Volcar en un recipiente forrado con papel vegetal y llevar al horno
6. Hornear durante 35'. 10. Una vez atemperada cortar y emplatar acompañar con la crema de frambuesas

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil