

Receta de Pastel de Horchata y Queso

31 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un nuevo postre muy fácil y rápido de preparar, se trata de un **Pastel de Horchata y Queso**, es muy apropiado para los días de calor, tomándolo fresquito resulta una delicia, espero que os guste.

Ingredientes

- Horchata (medio litro)
- Queso Philadelphia natural (una tarrina de 250 grs)
- Cuajada Royal (un paquete)
- Galletas María (un paquete)
- Fideos de chocolate (para decorar)

Modo de Preparación

1. Poner la horchata en un cazo reservando medio vaso para desleír la cuajada
2. Llevar el cazo al fuego y, mientras tanto, desleír completamente la cuajada en el medio vaso de horchata
3. Cuando rompa a hervir, volcar el contenido del vaso, y seguir removiendo
4. Cuando empiece a humear, retirar, remover y esperar unos segundos
5. Volver a acercar el cazo al fuego hasta que empiece a humear de nuevo, retirar y remover
6. Fuera ya del fuego, añadirle el queso crema hasta integrar todo y que no queden grumos
7. Volcar, en el molde elegido, una capa de crema, una de galletas, crema, galletas..hasta acabar con una de crema
8. Las galletas flotarán pero no pasa nada, las vamos introduciendo un poco con una cuchara para que se impregnen bien
9. Si el molde es de silicona mejor, pero, si es metálico, forrarlo antes con papel film para facilitar el desmoldado
10. Esperar que se enfríe y guardar en el frigorífico hasta que se cuaje completamente
11. Desmoldar y cubrir de fideos de chocolate
12. Podéis acompañar de nata montada
13. Servir fresquito y....buen provecho!!!