

## HELADO DE CHEESECAKE

### INGREDIENTES:

400 gr. de queso crema frío

300 gr. de nata para montar (con mínimo 35% m.g.), muy fría

2 yogures griegos azucarados (220 gr.), fríos

250 gr. de leche condensada

1 cucharadita de vainilla líquida

8 galletas Digestive en trocitos

200-250 gr. de mermelada de fresa



## ELABORACIÓN:

*Mezclar* el queso, la nata, los yogures, la leche condensada y la vainilla.

Verter la mezcla en un recipiente hermético. Reservar en el frigorífico durante 3 horas.

Con heladera: echar en la cubeta de la heladera y mantecar durante 30 minutos aproximadamente. Añadir los trocitos de galletas *Digestive* y mezclar con la espátula.

En un recipiente hermético intercalar cucharadas de helado con cucharaditas de mermelada de fresa (revolver bien la mermelada antes de echarla para que esté más líquida y sin trozos de fruta), sin apenas remover para que la mezcla no se nos tiña del color de la mermelada.

Sin heladera: guardar la crema en el congelador y cada 30-40 minutos, durante las 4 primeras horas, poner (en trozos) en el vaso de la Thermomix y programar unos segundos, a velocidad 6, para romper los cristales de hielo que se puedan producir en el helado.

La última vez que trituramos el helado, añadir los trocitos de galletas y mezclar con la espátula.

En un recipiente hermético intercalar cucharadas de helado con cucharaditas de mermelada de fresa, sin apenas remover para que la mezcla no se nos tiña del color de la mermelada.

Guardar en el congelador durante *un mínimo de 6 horas*.

Sacar del congelador 20 minutos antes de consumirlo.