

HELADO DE TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

250 grs. de mermelada de arándanos

400 g. de queso cremoso (tipo Philadelphia), frío

500 g. de nata para montar (con 35% m.g.), muy fría

250 g. de leche condensada

1 cucharadita de vainilla líquida

6 galletas *Digestive* en trocitos



ELABORACIÓN:

Mezclar el queso, la nata, 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 arándanos, 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 arándanos, 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 20-30 minutos antes de consumirlo.