

www.lavidaesdulce.net

Una manera entretenida y diferente de comer frutillas, me encanta esta receta, la estoy haciendo como postre en la clase de marzo y ha sido un éxito, se ve que esta receta da mucho trabajo pero ustedes me conocen, yo no voy a pasar todo el día encerrada en la cocina, ni aunque quisiera la vida misma no me lo permite!

Bueno hablemos de lo delicioso y lindo que es este postre, imagínense una frutilla perfecta, grande y dulce con una suave crema echa a base de queso crema, con un toque de galletas de mantequilla molidas, un postre espectacular que ha sido alabado por grandes y niño. Yo personalmente lo acompaño con una salsa de ganache de chocolate al merlot, la receta esta en el blog, pero pueden comprar la salsa que mas les guste y usarla, eso si que les recomiendo que la pongan sobre el plato y luego ponen las frutillas, para que se vean lindas!

Lo otro es que si de verdad ahuecar frutillas es una tortura para alguien pueden simplemente hacer el postre en un copón, alternando los ingredientes por capas, frutillas picada , la crema y galletas. Un postre fácil y delicioso con el que van a sorprender a todos !

Frutillas Rellenas con Cheesecake

Recetas

1 pan de queso crema a temperatura ambiente
1/4 taza de crema
1/2 taza de azúcar flor
1 kilo de frutillas lavadas
galletas de mantequilla molidas para decorar

Batir con batidora el queso crema hasta formar una pasta, luego agregar el azúcar flor, batir muy bien e incorporar la crema, batir hasta formar una pasta suave y esponjosa.

A todas las frutillas cortar la punta para poder apoyarlas y la parte verde, ahuecar con un cuchillo (ver fotos), luego rellenar con la mezcla de queso, puede ser con manga o con una cuchara.

Por último espolvorearlas con las galletas molidas y servir, se puede agregar una salsa a elección.