

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Qué rico este heladooooooooooooo es que es ultra delicioso, una mezcla tan suave y delicada que no se puede parar de comer. A pesar de que las vacaciones están llegando a su fin el clima nos sigue acompañando con su calor, a sí que las tardes de piscina y los asados siguen llevándose a cabo sin parar.

Aquí les dejo una receta para lucirse con un rico postre, es muy ,pero muy rico tiene una textura perfecta y un sabor alucinante, de verdad es comerse un cheesecake en un cono! Si se fijan en las fotos van a ver que yo forre el molde con film plástico, esto por que no sabia si lo iba a desmoldar completo y luego servirlo en tajadas. Finalmente decidí servirlo con barquillos y en copas y me encanto la presentación.

Este cremoso y delicioso helado los va a volver locos, lo mejor es que es muy fácil de hacer y sus ingredientes son simples y fáciles de encontrar, yo lo hice con frambuesas naturales aprovechando que estamos en temporada.

En mi familia fue un éxito total y contundente, ya quieren que lo vuelva a hacer!

## Helado de Cheesecake de Frambuesa y Chocolate Blanco

2/3 taza de frambuesas

2 cucharadas de azúcar

1/2 lata de leche condensada

2/3 taza de chips de chocolate blanco (o chocolate blanco picado chico)

2 cucharaditas de extracto vainilla

1 pan de queso crema, temperatura ambiente

1 -1/2 taza de crema para batir, fría

1/2 taza de trozos de galletas de avena

1/3 taza de de chocolate blanco picado

Poner las frambuesas y el azúcar en una olla chica y cocinar a fuego medio hasta que se rompan las frambuesas y el azúcar se disuelva. Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

En un recipiente apto para microondas, combinar la leche condensada y 2/3 taza de chips de chocolate blanco. Calentar en incrementos de 30 segundos, revolviendo entre medio, hasta que quede una pasta suave y homogénea. Dejar enfriar unos 8 minutos.

Mientras tanto, batir la crema hasta que este firme, para eso tiene que estar muy fría, reservar la crema en un bol, luego batir el queso crema, que debe estar a temperatura ambiente. Agregar la vainilla y la mezcla de chocolate blanco, luego ir incorporando de a poco con movimientos envolventes la crema hasta formar una mezcla suave.

Poner la mitad de la mezcla en el fondo de un molde rectangular. Agregar la mitad de las frambuesas , la mitad de las galletas y la mitad del chocolate picado. Agregue el resto de la mezcla de helado y luego añadir las frambuesas, las galletas y el chocolate blanco. Cubrir con plástico y congelar hasta 8 horas o toda la noche.