

Biscuit glaze de queso



INGREDIENTES:

Para el biscuit (molde de cake de 20 cm)

- 250 gr. de queso cremoso entero (Philadelphia o similar).
- 100 ml de nata 35% MG.
- 3 yemas de huevos grandes.
- 50 gr. de azúcar.

Para las nueces caramelizadas a la miel. (Sobrarán)

- 100 gr. de nueces peladas.
- 65 gr. de miel suave.
- 15 gr. de mantequilla.

Para la sopa de fresas.

- 200 gr. de fresas partidas en trocitos.
- 125 gr. de azúcar.
- 100 ml de agua.
- 2-3 cucharadas de vinagre balsámico.

Galletas trituradas para la decoración (opcional)

PREPARACIÓN:

Comenzamos preparando las nueces caramelizadas.

Ponemos en un cazo con fondo grueso y a fuego medio, la miel y la mantequilla. Movemos de vez en cuando para que la mezcla se fusione.

Cuando tengamos nuestra mezcla de miel y mantequilla fusionada, añadimos las nueces y con una espátula de silicona las movemos para que todas ellas se impregnen de la mezcla y queden cubiertas.

Dejamos evaporar el agua que hubiese y cuando prácticamente todo el caramelo esté adherido a las nueces y ya casi no quede caramelo en el fondo del cazo, lo que nos llevará unos 5-10 minutos, las sacamos a un silpat o papel sulfurizado para que se enfríen, cuidando que no estén pegadas unas a otras.

Cuando las nueces estén frías y el caramelo durito, lo que conseguiremos en unos 10-15 minutos y las partimos en trozos pequeños. Reservamos.

A continuación preparamos la crema del biscuit de queso.

batimos las yemas y el azúcar hasta conseguir una mezcla esponjosa, blanquecina y espesa. Eso es, las blanqueamos.

Añadimos el queso crema y seguimos montando un poco mas, hasta que todo esté bien integrado.

Semi montamos la nata y la agregamos con movimientos envolventes a nuestra preparación.

Por último añadimos las nueces, procurando repartirlas bien por toda la mezcla y también con movimientos envolventes para evitar que la crema se baje.

Forramos con film el recipiente donde la vayamos a depositar, en mi caso un molde de cake de unos 20 cm, y vertemos en su interior la crema. Alisamos con una espátula y llevamos al congelador hasta que se haya endurecido. Mejor de un día para otro.

Preparamos la sopa de fresas.

Para ello en un cazo de fondo grueso ponemos a fuego medio el azúcar y el agua, removiendo hasta su completa disolución.

Dejamos que comience a hervir y transcurridos 5 minutos añadimos nuestras fresas troceadas y las 2 cucharadas de vinagre balsámico. Revolvemos bien y bajamos el fuego. Dejamos hervir a fuego muy suave durante unos 10 minutos, hasta que el líquido haya espesado ligeramente y se haya consumido en parte.