



PAY DE QUESO FRI?O

Ingredientes:

Para la base:

- 45 galletas tipo Mari?as, molidas
- 1 1/4 de barras de mantequilla, fundida (135 g)

Para el relleno:

- 2 paquetes de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 2 sobres de grenetina, hidratada en 1/4 de taza de agua y fundida a ban?o Mari?a
- 1 taza de crema para batir
- 3 cucharadas de azu?car glass
- Mermelada de zarzamora
- Chantilly, para decorar

Procedimiento:

- Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, colo?calas en el fondo de un molde redondo para pay previamente forrado con papel aluminio. Refrigera por 15 minutos.
- Licu?a el queso crema con la leche condensada, sin dejar de licuar agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y fundida para evitar que se formen grumos.
- Aparte, bate la crema para batir con el azu?car hasta formar picos duros, mezcla de manera envolvente con lo anterior y vierte a la base de galleta. Refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.

-
- Cubre con la mermelada de zarzamora y con la ayuda de una manga de repostería decora las orillas del pay con chantilly.
 - Desmolda y ofrece

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: