

- Lasaña de frambuesas -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

1 PAQUETE DE GALLETAS DE LIMÓN

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL DERRETIDA

UN CHORRITO VAINILLA MOLINA

PARA LA CAPA DE LIMÓN Y QUESO:

1 PAQUETE DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

□ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 CAJA DE PUDÍN INSTANTÁNEO DE LIMÓN

1½ TAZAS DE LECHE ENTERA O DESLACTOSADA MUY FRÍA

PARA LA CAPA DE FRAMBUESA:

½ BOLSA DE FRAMBUESAS CONGELADAS

1 CAJA DE GELATINA CON SABOR A FRAMBUESA

1 TAZA DE AGUA HIRVIENDO

1 TAZA DE CUBITOS DE HIELO

PARA LA COBERTURA:

CREMA BATIDA

½ TAZA DE ALMENDRAS FILETEADAS

PROCEDIMIENTO

1. TRITURA TODAS LAS GALLETAS DE LIMÓN EN UN BOWL HASTA CONVERTIRLAS EN MIGAJAS.
2. ENCIENDE EL PROCESADOR DE ALIMENTOS, VACÍA LAS MIGAJAS Y DESPUÉS LENTAMENTE VIERTES LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, MUELE HASTA QUE TODO SE INTEGRE.
3. VACÍA Y PRESIONA LAS MIGAJAS DE GALLETA DE MANERA UNIFORME EN EL FONDO DEL MOLDE Y RESERVA LA CORTEZA.
4. EN UN BOWL GRANDE, AÑADE LA GELATINA DE FRAMBUESA Y EL AGUA HIRVIENDO. REMUEVE HASTA QUE SE DISUELVA POR COMPLETO.
5. AÑADE EL HIELO Y LAS FRAMBUESAS CONGELADAS, REMUEVE DURANTE 2-3 MINUTOS PARA DERRETIR EL HIELO Y PERMITIR QUE LA GELATINA EMPIECE A CUAJAR. *SI QUEDAN TROCITOS DE HIELO, RETÍRALOS*.

6. REFRIGERA LA GELATINA DE FRAMBUESA DURANTE 10-15 MINUTOS.
7. EN UN BOWL MEDIANO, BATE EL PUDÍN INSTANTÁNEO DE LIMÓN Y LA LECHE FRÍA HASTA QUE EMPIECE A ESPESAR. TARDARÁ ENTRE 3 Y 5 MINUTOS, RESERVA CUANDO ESTÉ LISTO.
8. POR SERPARADO, BATE EL QUESO CREMA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA OBTENER UNA MEZCLA SUAVE.
9. AÑADE LA MEZCLA DE PUDIN DE LIMÓN A LA DE QUESO CREMA Y REVUELVE HASTA INTEGRAR POR COMPLETO.
10. EXTIENDE UNIFORMEMENTE LA MEZCLA DE QUESO CREMA Y LIMÓN SOBRE LA MASA PREPARADA.
11. AGREGA LA MEZCLA DE GELATINA DE FRAMBUESA FRÍA SOBRE LA CAPA DE QUESO CREMA; TEN CUIDADO DE QUE LAS CAPAS NO SE MEZCLEN. **SI LA GELATINA DE FRAMBUESA AÚN ESTÁ MUY SUELTA, REFRIGÉRALA OTROS 10-15 MINUTOS PARA QUE SE ENDUREZCA LO SUFICIENTE PARA EXTENDERLA, PERO NO DEL TODO**.

12. CUBRE LA CAPA DE FRAMBUESAS CON LA CREMA BATIDA, ASEGURÁNDOTE DE EXTENDERLA UNIFORMEMENTE Y DE NO MEZCLARLA CON LA CAPA DE FRAMBUESAS.
13. ESPOLVOREA LAS ALMENDRAS FILETEADAS SOBRE LA COBERTURA.
14. REFRIGERA LA LASAÑA DE FRAMBUESA DURANTE AL MENOS 6 HORAS, O TODA LA NOCHE, PARA QUE SE ENFRÍE Y SE ENDUREZCA ANTES DE CORTARLA Y SERVIRLA.
15. ¡DISFRUTA!