



ES\_2016\_Junio\_Receta reunión comercial lunes · Thermomix TM5

# FLAN DE QUESO CON MOUSSE DE ARÁNDANOS



**TIEMPO ACTIVO**  
25 min



**TIEMPO TOTAL**  
1 h



**DIFICULTAD**  
baja



**RACIONES**  
6 unidades



**PRECIO**  
bajo



**TIEMPO DE ESPERA**  
35 min

## INGREDIENTES PARA 6 UNIDADES

- 150 g de nata (35% de grasa)

### Flan de queso

- 400 g de leche entera
- 100 g de queso cremoso (p. ej. Philadelphia®)
- ½ sobre de preparado en polvo para flan (65 g)

### Mousse de arándanos

- 4 hojas de gelatina
- 100 g de arándanos
- 40 g de azúcar
- 100 g de queso cremoso (p. ej. Philadelphia®)
- 50 g de nata (35% de grasa)

## ACCESORIOS ÚTILES

- 6 vasos de chiquito
- manga pastelera con boquilla rizada

## VALORES NUTRC POR 1



Energía	1172 kJ / 280 kcal
Proteínas	4 g
Hidratos de c.	14 g
Grasa	23 g
Colesterol	79 mg
Fibra	<1 g

## PREPARACIÓN

- 1 **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso la nata y, sin programar tiempo, monte a **vel 3** hasta que esté montada pero cremosa. **Retire la mariposa**, ponga la nata montada en un bol grande y reserve en frigorífico.

### Flan de queso

- 2 Ponga en el vaso la leche, el queso cremoso y el preparado en polvo para flan. Mezcle **10 seg/vel 6** y programe **6 min/80°C/vel 3.5**. Reparta la mezcla del vaso en 6 vasos bajos y reserve en el frigorífico. Aclare el vaso.

### Mousse de arándanos

- 3 Ponga las hojas de gelatina a hidratar en un bol con agua fría.
- 4 Ponga en el vaso los arándanos y el azúcar y trocee **4 seg/vel 4**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y programe **5 min/120°C/vel 1**.
- 5 Añada las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y mezcle **10 seg/vel 4**.
- 6 Incorpore el queso cremoso y la nata y mezcle **10 seg/vel 4**. Vierta la mezcla en el bol con la nata montada reservada y con la espátula, mezcle con movimientos suaves hasta obtener una mezcla homogénea. Ponga la *mousse* en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el congelador durante aprox. 30-40 minutos.
- 7 Distribuya la *mousse* sobre el flan de queso y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

## SUGERENCIA

- Puede prepararlo en tarros con tapa para llevar.
- Decore con 2-3 arándanos.

## ACCESORIOS THERMOMIX

Mariposa, Espátula, Cubilete