

PASTEL HELADO DE FRUTOS ROJOS



Tiempo de preparación	porciones	dificultad
1 hora aproximadamente	12 porciones	Fácil

INGREDIENTES:

- dos panques grandes cortados en rebanadas delgadas
- 1 1/2 paquete de queso crema
- 2 tazas de vainilla
- 1 taza de leche
- 350 gramos de crema batida
- 3 tazas de fresas lavadas, desinfectadas y cortadas en mitades
- 1 taza de blueberries (mora azul)
- 1/3 de taza de chocolate blanco

PREPARACION:

1. primeramente, bate el queso crema hasta que este tenga una textura suave, después agrega las natillas y la leche, hasta que tengas una mezcla homogénea y perfecta.
2. a continuación, incorpora lentamente la crema batida.
3. en seguida esparce una capa fina de la mezcla en el fondo de un molde de forma rectangular.
4. después, coloca sobre ella una capa de panque, si es necesario corta las rebanadas para que se adapten a la forma del molde, en seguida, agrega otra capa de la mezcla de queso crema y distribuye un poco más de fruta, repite estos pasos 2 veces más o hasta que la mezcla y el panque se te acaben.
5. en seguida congela durante 4 horas o durante toda una noche.