

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:39  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/flan-de-membrillo-con-helado-de-queso.html>

---

## Flan de membrillo con helado de Queso

### INGREDIENTES

#### **Para el flan:**

- 8 huevos
- 1/2 litro leche
- 1/2 litro de nata
- 200 gr. dulce de membrillo
- 200 gr. azúcar
- Limón

#### **Para el helado:**

- 700 gr. queso
- 1/2 litro nata
- 1/2 litro leche
- 200 gr. azúcar
- 2 cucharadas de miel.

### PREPARACIÓN

#### **El Flan**

Se mezcla bien el dulce de membrillo con la leche, hasta que quede una pasta homogénea. A continuación, se añade la nata y los huevos, combinándolo todo bien, pero sin batir.

Se hace el caramelo rubio con el azúcar y las gotas de limón y, con esa sustancia, se encaramelan los moldes de flan.

Echar la mezcla anterior y meter al horno al baño maría a 180° C durante 20 minutos.

#### **El helado**

Se echa el queso en un perol, desmenuzándolo bien con la ayuda de una espátula. Luego, se agrega el azúcar y se mezcla hasta que quede homogéneo.

Se vierte la nata y la leche, y se deja la pasta en la heladera hasta lograr la densidad deseada.

### **La presentación**

Decorar el plato de postre con hebras de caramelo formando rombos, poner el flan en medio y dos bolas de helado a los lados