

## HELADO DE QUESO AL CAVA

### INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- $\frac{1}{2}$  litro de nata líquida
- 250 g de requesón
- 2 cucharadas de azúcar
- 8 yemas
- 1 benjamín de cava semiseco.
- Caramelo líquido

### PREPARACIÓN:

Pulverizar los dos cubiletes de azúcar en velocidad 5-7-9 y reservar.

Montar la nata con el requesón y las dos cucharadas de azúcar en velocidad 3 con la mariposa. Ponerlo en un cuenco y meterlo en el frigorífico.

Poner en el vaso el cava, las yemas y los dos cubiletes de azúcar que habíamos reservado y programar velocidad 3, 70°, 4 minutos. Sacar del vaso y dejar enfriar.

Una vez frío, añadir la nata montada y mezclar en golpes intermitentes hasta conseguir una mezcla homogénea. Echarlo en un molde caramelizado y meterlo en el congelador hasta que cuaje (mejor de un día para otro).

NOTA: Una vez desmoldado puede adornarlo con nueces caramelizadas o al gusto.