

Helado de té verde

Ingredientes (4 personas)

¼ litro de infusión de té verde.

1 cucharadita de ralladura de limón.

El zumo de 1 limón.

4 hojas de gelatina sin sabor.

2 decilitros de agua.

2 yemas de huevo.

1 clara de huevo.

200 gramos de queso crema.

50 gramos de azúcar.

Elaboración

Receta de helado de té verde

Escrito por GAVCAT

Sábado 20 de Agosto de 2011 16:53 - Última actualización Martes 07 de Febrero de 2012 10:23

Mezclamos la infusión de té templada con la ralladura de limón, el zumo del propio limón, la gelatina sin sabor remojada en agua fría, los dos decilitros de agua y las yemas batidas, pero con cuidado de que no se cuajen las yemas.

Dejamos enfriar.

Agregamos el queso cremoso y endulzamos con el azúcar.

Batimos las claras a punto nieve bien firme y añadimos poco a poco a la preparación de té mezclando con la espátula.

Vertemos en cubiteras para helados y dejamos enfriar en el congelador durante 20 minutos.

Sacamos del congelador y removemos para que no se cristalice y quede un helado más cremoso.

Introducimos nuevamente en el congelador hasta que se congele totalmente.