- Lasaña de frambuesas -



INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de galletas de limón

½ taza de mantequilla sin sal derretida

Un chorrito Vainilla Molina

Para la capa de limón y queso:

1 paquete de queso crema a temperatura ambiente

 de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

1 caja de pudín instantáneo de limón

1½ tazas de leche entera o deslactosada muy fría

Para la capa de frambuesa:

½ bolsa de frambuesas congeladas

1 caja de gelatina con sabor a frambuesa

1 taza de agua hirviendo

1 taza de cubitos de hielo

Para la cobertura:

Crema batida

½ taza de almendras fileteadas

PROCEDIMIENTO

1. Tritura todas las galletas de limón en un bowl hasta convertirlas en migajas.

2. Enciende el procesador de alimentos, vacía las migajas y después lentamente vierte la mantequilla derretida y el chorrito de Vainilla Molina, muele hasta que todo se integre.

3. Vacía y presiona las migajas de galleta de manera uniforme en el fondo del molde y reserva la corteza.

4. En un bowl grande, añade la gelatina de frambuesa y el agua hirviendo. Remueve hasta que se disuelva por completo.

5. Añade el hielo y las frambuesas congeladas, remueve durante 2-3 minutos para derretir el hielo y permitir que la gelatina empiece a cuajar. *Si quedan trocitos de hielo, retíralos*.

6. Refrigera la gelatina de frambuesa durante 10-15 minutos.

7. En un bowl mediano, bate el pudín instantáneo de limón y la leche fría hasta que empiece a espesar. Tardará entre 3 y 5 minutos, reserva cuando esté listo.

8. Por serparado, bate el queso crema y el Azúcar Glass Postrelicioso hasta obtener una mezcla suave.

9. Añade la mezcla de pudin de limón a la de queso crema y revuelve hasta integrar por completo.

10. Extiende uniformemente la mezcla de queso crema y limón sobre la masa preparada.

11. Agrega la mezcla de gelatina de frambuesa fría sobre la capa de queso crema; ten cuidado de que las capas no se mezclen. **Si la gelatina de frambuesa aún está muy suelta, refrigérala otros 10-15 minutos para que se endurezca lo suficiente para extenderla, pero NO del todo**.

12. Cubre la capa de frambuesas con la crema batida, asegurándote de extenderla uniformemente y de no mezclarla con la capa de frambuesas.

13. Espolvorea las almendras fileteadas sobre la cobertura.

14. Refrigera la lasaña de frambuesa durante al menos 6 horas, o toda la noche, para que se enfríe y se endurezca antes de cortarla y servirla.

15. ¡Disfruta!