

# Postre cremoso de mascarpone con fresas

## Ingredientes:



- 6 galletas (tipo María, Digestive o Napolitanas)
- 2 cucharas soperas de azúcar moreno
- 1 cucharada de ron
- 250 grs. de queso Quark
- 250 grs. de queso mascarpone
- 50 grs. de azúcar
- 1 cucharita de azúcar avainillado o unas gotas de esencia de vainilla
- 250 grs. de fresas



## Preparación:

1. Pon el vaso de la batidora **las galletas, el azúcar moreno y el ron** y tritúralo hasta que te esté bien molido, pero no una pasta, debe quedar granuloso y suelto, como una tierra, como le dicen ahora, y reserva.
2. En la misma batidora mezcla **los quesos, el azúcar y el azúcar avainillado** hasta que esté todo bien ligado.
3. Lava **las fresas**, córtales los rabitos y trocéalas de la manera que más te guste.
4. Vamos repartiendo en cada copa **las fresas** y un poco de **la crema de queso** por capas hasta llenarlas y espolvoreamos por encima de cada una **la mezcla de las galletas con el ron**. Si no las vas a comer enseguida, no le pongas las galletas para que no se humedezcan, es mejor ponerlo justo cuando se vayan a comer.

## Sugerencias:

- \* *Puedes usar otros quesos, siempre que sean cremosos, como el Philadelphia o también requesón que es más ligero.*
- \* *Puedes usar otras frutas rojas, la receta original era con grosellas.*