Quesillo con queso crema

Por tipo de receta, Flanes y Quesillos, Recetas sin horno

Ingredientes

Prueba de titulo

- 5 Huevos
- 1 lata de leche condensada
- 395 ml de leche (se puede sustituir por leche desnatada)
- 1 tbsp de ron

Otro titulo

- 0.5 tsp de cacao
- 200 g de queso crema
- 1 tsp de esencia de vainilla
- 1 tbsp de agua
- ¼ taza de azúcar

Preparación

- Colocar una olla grande con agua en la hornilla de la cocina a fuego medio-alto y dejar que hierva el agua mientras se prepara la mezcla. Esta olla es donde se pondrá el molde con el quesillo, que debe cocinarse al Baño María.
- Colocar los huevos, la leche condensada, la leche, el ron, el cacao, el queso crema y la esencia de vainilla en la licuadora y mezclar a velocidad máxima por aproximadamente 2-3 minutos, hasta que se encuentre homogénea.
- Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En el molde de quesillo o flanera se hace el caramelo y luego se verte la mezcla de quesillo, se tapa y este molde se coloca en la olla / cacerola con agua. El agua debe alcanzar las ¾ partes del molde y debe tenerse cuidado de rellenar la misma porque se va evaporando con el calor.
- En el molde donde se realizará el quesillo o flan, colocar la cucharada de agua y el azúcar. Poner el molde encima de una hornilla a fuego medio y remover con una cuchara de madera hasta que el azúcar se haya derretido y se vea de un color ámbar. Se debe tener cuidado en no dejar oscurecer el caramelo pues se puede quemar fácilmente.
- Cuando se haya alcanzado el color ámbar en el caramelo, verter la mezcla de huevos y leche encima de este y tapar. Colocar el molde tapado en la olla grande donde se ha estado calentando el agua para que el quesillo se cocine al Baño María. Cocinar por 1 hora a 1 hora y media (en mi caso, siempre está listo en 1 hora y 25 minutos pero conozco muchas personas que en una hora ya lo tienen listo, depende de la fuerza del fuego y de cada cocina), en cualquier caso, cocinar hasta que al introducir un cuchillo en el centro del quesillo, este salga ligeramente húmedo pero limpio. Debe vigilarse que el agua en la olla grande esté en un buen nivel, pues con el calor se va evaporando y

hay q ir agregando más poco a poco.

- Dejar enfriar en el molde por 10 minutos. Pasar un cuchillo por todo el borde del quesillo dentro del molde para evitar que se pegue al sacarlo. Desmoldar y enfriar por 4 horas o durante toda la noche. Servir.

Más información en **https://annaspasteleria.com/p/272**