

Deseos de Navidad

Deseos de Navidad



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche


Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas

M
MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

Deseos de Navidad

 6 a 8 porciones

 40 minutos (sin preparar la torta)

XXX Kcal (por porción)



INGREDIENTES

1 caja de gelatina roja preparada según las instrucciones de la caja

Para la torta de vainilla:

1 caja de torta de vainilla preparada según las instrucciones de la caja o un ponqué de vainilla de una libra

Para la crema inglesa:

3 yemas

1 taza de **leche Svelty** previamente preparada

1 lata de **LA LECHERA** de 400 gramos

PREPARACIÓN

1. **Para la crema inglesa**, bata las yemas con un tenedor y reserve. En una olla mediana cocine a fuego bajo la leche Svelty, **LA LECHERA** y las yemas batidas, revolviendo constantemente, hasta que empiece a hervir. Apague el fuego y agregue la esencia de vainilla.

2. Deje enfriar, revolviendo de vez en cuando, por 30 minutos o hasta que la crema se enfríe por completo. Lleve a la nevera hasta el momento de usar.

3. **Para la crema chantilly**, bata las claras a punto de nieve, adicione el azúcar lentamente y siga batiendo hasta obtener un merengue brillante y pegajoso. Aparte, bata la **Crema de Leche NESTLE** muy fría por 20 minutos o hasta que espese. Con la

1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la crema chantilly:

2 claras de huevo a temperatura ambiente

3 cucharadas de azúcar blanco

1 lata de **Crema de Leche NESTLE** de 295 gramos muy fría

Para la salsa de fresas:

24 a 30 fresas

2 cucharadas de azúcar blanco

2 cucharadas de agua caliente

ayuda de una espátula incorpore la crema batida con el merengue.

4. **Para la salsa de fresas**, tome 12 ó 15 fresas bien rojas y licúelas con el azúcar blanco y el agua caliente. Corte en tajaditas las fresas restantes e incorpórelas a la salsa.

5. **Para armar cada postre**, corte la torta y la gelatina en cuadritos. En el fondo de cada recipiente o copa ponga unos cuadritos de torta hasta llenar una tercera parte de su capacidad. Bañe con dos cucharadas de salsa inglesa. Cubra con la salsa de fresas, un poco de gelatina roja y crema chantilly. Repita el proceso hasta llenar los recipientes o copas. Puede decorar con coco deshidratado o cerezas de Maraschino.

