

Amor perfecto

Amor
perfecto




EDICIÓN
ESPECIAL
2010


Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas

MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 6 a 8 porciones

 40 minutos

354 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

Para la crema inglesa:

- 3 yemas
- 1 taza de **leche Svelty** previamente preparada
- 1 lata de **LA LECHERA** 400 gramos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para la crema chantilly:

- 2 claras de huevo a temperatura ambiente

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

3 cucharadas de azúcar blanco

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

Para armar:

- 3 unidades de **Deditos de chocolate de NESTLÉ** partidos en dos o tres partes
- ½ barra de **Chocolate NESTLÉ Seducción Leche** de 95 gramos rallado

hasta obtener un merengue brillante y pegajoso.

4. Aparte, bata la **Crema de Leche NESTLÉ** muy fría por 20 minutos o hasta que espese.

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

6. **Para armar**, llene una tercera parte de cada vasito o copa con la crema inglesa. Encima organice los deditos partidos en trozos y cubra con la crema chantilly. Decore con el chocolate rallado.

