

POSTRE BALCARCE

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

VAINILLAS: 6

Duraznos en almíbar: 3 u

Nueces picadas: 50 g

Almibar: Cantidad necesaria

Merengues: 100 g

Dulce de leche repostero: 300 g

Crema chantilly: 250 g

Preparación de la Receta

- Colocar papel film en una budinera
- Para la primera capa del postre colocar merengues en la base del molde
- Cortar los duraznos en cubos y mezclar con la *crema* chantilly
- Colocar la *crema* sobre la primera capa de merengues
- Añadir otra capa de merengues y por encima colocar el dulce de leche previamente mezclado con las nueces picadas

Para terminar

- Mojar las *vainillas* en el *almíbar* y colocarlas sobre la superficie del postre
- Llevar a la heladera durante 4hs
- Una vez frío desmoldar y servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-balcarce-2>