Postre borracho

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Dulce de leche reposrtero: 200 gr.
Manteca: 50 gr.
Dulce de leche tradicional: 200 gr.
VAINILLAS: 24 Unidades
Chocolate rallado: A gusto (para decorar)
Chocolate Semiamargo: 100 gr.
Crema: 300 gr.
Escencia de vainilla: Cantidad necesaria
Vino Marsala:

Preparación de la Receta

- En un
- Bol de vidrio apto para microondas, colocar el dulce repostero, con el
- *Chocolate* semiamargo picado y la *manteca*
- Derretir en microondas en intervalos
- De 30 segundos, para que no se queme ; o bien derretir e integrar a baño
- María
- Batir
- La *crema* con la esencia a punto chantilly
- En una
- Fuente de aproximadamente 4 cm de profundidad, colocar una capa de *vainillas* y
- Mojarlas con vino marsala
- Por encima extender una capa de dulce de leche
- Común
- Hacer otra capa de *vainillas*, y encima colocar la *crema* de *chocolate*.
- Por último, una capa más de *vainillas*, y por encima la *crema* batida
- Llevar
- A la heladera por unas horas, rallar *chocolate* por encima antes de
- Servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-borracho