

# Postre borracho

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Dulce de leche repostero:** 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 quemé ; 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>