

Copa de frambuesas y vainillas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/copa-de-frambuesas-y-vainillas>

Preparación

Para la crema pastelera, poner a calentar la leche y aparte mezclar el resto de los ingredientes menos la esencia. Cuando la leche esté caliente, volcar la mitad sobre los huevos y revolver; verter esta mezcla sobre la leche restante y, a fuego suave, continuar la cocción, revolviendo siempre, hasta que espese. Retirar, agregar la esencia, revolver y cuando se haya entibado, llevar la crema a la heladera tapada con film. Para armar la copa, humedecer las vainillas con el almíbar (o el café), romperlas y acomodarlas en el fondo de los vasos o copas. Colocar una capa de crema pastelera fría, una de frambuesas, otra de dulce de leche y los merenguitos por encima para finalizar.

Fuente:revistamaru.com

Ingredientes

- Para la crema pastelera: 1 litro/s Leche
- 2 Huevos
- 2 Yemas de huevo
- 4 cucharada/s Harina
- 200 gramo/s Azúcar
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 12 Vainillas (para postres)
- 2 cucharada/s Almíbar (o infusión de café endulzado)
- 500 gramo/s Frambuesas frescas
- 500 gramo/s Dulce de leche
- 300 gramo/s Merengues secos

Categorías

Argentina, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Postre, Dulces



