

# Postre imperial



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/postre-imperial>

## Preparación

Colocar en una bandeja un disco de pionono, humedecerlo con la mitad del almíbar y cubrirlo con una taza de crema, 4 duraznos picados y copitos de dulce de leche. Apoyar el disco de merengue untado con dulce de leche (o ir colocando los copitos formando una capa), cubrir con otra taza de crema y tapar con el otro disco de torta humedecido con el almíbar. Untarlo con crema y decorar con 2 duraznos en gajos. Mantener en heladera.

## Ingredientes

- 2 discos de Pionono
- 1 disco Merengue (o varios copitos que formen un círculo)
- 1/2 taza/s Almíbar (o jugo de naranja)
- 3 taza/s Crema Chantilly
- 6 Duraznos en almíbar
- 2 taza/s Dulce de leche repostero

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Todo el año, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Visitas, Postre

