



CARLOTA DE CAFÉ 6 Porciones

Ingredientes:

- 2 paquetes de queso crema (190g) c/u
- 4 cucharadas de café soluble
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla (7ml)
- 3 cucharadas de grenetina, hidratadas en ½ taza de agua fría y disuelta a baño María
- 30 soletas
- 2 tazas de licor de café
- ½ taza de nuez picada

Procedimiento:

1. Bate los quesos con el café, la leche condensada y la vainilla hasta acremar; sin dejar de batir, añade poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta.
2. En un molde para pastel previamente forrado con papel encerado coloca en la base y alrededor del molde las soletas previamente pasadas por el licor de café con la parte redonda hacia adentro. Vierte el relleno y refrigera por 2 horas o hasta que esté firme por completo.
3. Desmolda y ofrece con la nuez picada.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****