CASATTA DE COCO Y FRESA
6 Porciones

Ingredientes:

- 1 ½ panqués comerciales, cortados en rebanadas delgadas
- 1 litro de helado de fresa, a temperatura ambiente
- 1 litro de helado de coco, a temperatura ambiente
- 1 taza de crema para batir
- 1/3 de taza de azúcar glass
- Frutas rojas, para decorar

Método de Preparación:

1. Cubre un molde grande para panqué con papel aluminio, forra con las rebanadas de panqué la base y las orillas; reserva unas rebanadas. Vierte el helado de fresa y congela hasta que esté firme. Encima coloca el helado de coco y cubre la superficie con más panqué; lleva nuevamente al congelador y déjalo ahí hasta que esté completamente congelado.

2. En la batidora, monta la crema para batir con el azúcar hasta obtener picos duros.

3. Desmolda la casatta, cubre con la crema montada, rebana y decora con frutas rojas. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 35 min.
Grado de Dificultad: **

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