

Crema tronco de galletas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
1 paquete/s	Galletas marías — o tipo redondas
100 gr	Azúcar
200 gr	Mantequilla
3	Yema de huevo
2	Claras de huevo — punto de nieve
	Leche
	Café — descafeinado soluble
	Coco — rallado
4 cucharada/s	Brandy

ELABORACIÓN

Mezclar el café con el coñac. Mezclar la mantequilla, las yemas de huevo y el café con el coñac. Añadir a la masa las claras a punto de nieve. Bañar ligeramente las galletas en leche. Colocar en una fuente las galletas y cubrirlas con la crema. Colocar sobre la crema las galletas y así sucesivamente. Untar todo con más crema y espolvorear con coco rallado. Guardar en el frigorífico y servir frío al día siguiente. Truco cortar el tronco en rodajas.