

Crema tronco de galletas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.