



TORTA DE HOJA, MANJAR Y FRAMBUESA

Ingredientes

1 Caja de crema larga vida NESTLÉ® refrigerada del día anterior

½ Taza de azúcar flor

3 Discos de masa de hoja listo para rellenar

½ Kg de manjar NESTLÉ®

¼ Kg Mermelada de frambuesa (espesa)

200 g Frambuesa frescas o congeladas

Preparación

1.- En un bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® con la media taza de azúcar flor hasta que tome mayor volumen y textura a chantilly. Acomoda uno de los discos de masa de hoja sobre un plato redondo y cubre con el manjar NESTLÉ®, extendiendo cuidadosamente por toda la superficie, cubre con un poco de crema batida repitiendo el mismo procedimiento.

2.- Tapa con otro disco de masa de hoja y cubre con crema nuevamente, sobre la crema, acomoda la mermelada de frambuesas abundantemente por toda la superficie. Finalmente cubre con el último disco de masa y crema por todos sus lados.

3.- Decora la superficie con las frambuesas congeladas y lleva a refrigeración hasta que se afirme bien. Aconsejamos servir la torta con 5 a 6 horas de reposo para que la masa tome mayor humedad y se ablande levemente.



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	290 Kcal
Proteínas:	3.4 g
Grasa Total:	17.8 g
Colesterol:	38.0 mg
H. de Carbono:	28.6 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	44 mg