



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	293 Kcal
Proteínas:	4.9 g
Grasa Total:	17.1 g
Colesterol:	46,8 mg
H. de Carbono:	30.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	94 mg

TERRINA DE MANJAR Y TRITON

Ingredientes

- 1 Paquete de galletas TRITON® MCKAY®
- 5 Hojas de colapez o 10 g de gelatina en polvo
- ½ kilo de manjar NESTLÉ®
- 2 Cajas de crema larga vida NESTLÉ® 400 ml (refrigerada del día anterior)
- 1 Molde de queque tipo cajón
- Papel film

Preparación

1.- Toma trozos de papel film según el tamaño del molde y pásalos por agua, estrújalos y estíralos para forrar el molde internamente y con cuidado (esto facilitará la manipulación del film para que no se pegue). Enseguida toma la mitad de las galletas TRITON® MCKAY® y acomódalas en la base del molde, deja esto a un lado mientras avanzas con el siguiente paso de la preparación.

2.- Aparte, hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría, introduciéndolas una a una a un bowl con agua para que no se peguen, reposa durante 3 minutos y una vez que estén blandas retíralas del agua, estrújalas con cuidado y déjalas en un recipiente más pequeño y aparta unos minutos.

3.- Mientras, junta en un bowl de tamaño mediano el manjar NESTLÉ® con la crema larga vida NESTLÉ®, bate enérgicamente hasta espumar la crema y aumentar su volumen. Toma una taza de esta mezcla y júntala con las hojas de gelatina hidratadas, lleva esta preparación a microondas suave o a baño maría hasta entibiar y disolver la gelatina en la preparación. Integra esta mezcla al resto de la crema con manjar y bate rápidamente para que se integre muy bien.

4.- Vierte esta preparación sobre el molde con galletas hasta la mitad, cubre nuevamente con galletas y vierte nuevamente el resto de la preparación. Golpea con cuidado el molde para evitar la formación de burbujas,

lleva de inmediato la preparación a refrigeración o congelación hasta que tome una textura más firme. Una vez lista, retira de molde con cuidado, desprende el papel film y sirve cuando gustes.

