



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
10



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	373 Kcal
Proteínas:	6.5 g
Grasa Total:	10.6 g
Colesterol:	89,5 mg
H. de Carbono:	60.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	112 mg

## POSTRE MOKA DE CHAMPAÑA

### Ingredientes

- 4 Paquetes de galletas champaña MCKAY®
- ½ Taza azúcar granulada
- 1 Taza de agua
- 1 Ramita de canela
- 1 Ramita de cascara de naranja
- ¼ Taza ron o coñac

### Relleno

- 3 Tazas de leche líquida
- 1 Taza de azúcar
- 2 Cucharadas de maicena
- 3 Yemas de huevo
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Cucharaditas semicolmadas de gelatina sin sabor
- 1 Cucharada de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® refrigerada

### Preparación

1.- Comienza por el relleno que es a base de crema pastelera. Para esto junta en una olla mediana solo dos tazas de leche líquida con el azúcar y lleva a fuego medio. Mientras, junta en un pequeño recipiente el resto de la leche con la maicena y las tres yemas de huevo, bate suavemente hasta homogenizar. Una vez que la leche hierva, agrega la mezcla con la maicena y revuelve constantemente hasta espesar. Deja hervir solo 5 segundos y retira del fuego. Añade la esencia de vainilla, el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® disuelto en una pequeña cantidad de agua caliente, remueve y deja enfriar.

2.- Acomoda la mitad o menos de galletas de champaña MCKAY® en la base de una fuente extendida. Aparte junta ½ taza de azúcar con la taza de agua, añade la canela con la naranja y lleva a fuego fuerte durante 4 min. Una vez

lista, añade el coñac y deja enfriar. Humedece la base de galletas con el almíbar recién preparado y reposa unos minutos.

3.- Disuelve la gelatina sin sabor en  $\frac{1}{4}$  taza de agua tibia, agrega a la crema pastelera aún tibia y remueve para integrarla bien. Mientras, bate la crema larga vida NESTLÉ® hasta semiespumarla y una vez que la crema de café este casi fría, añade la crema batida con suaves movimientos envolventes. Rellena la primera capa de galletas con la crema de café esparcida por todas las galletas, cubre con otras galletas y humedece con almíbar. Rellena nuevamente siguiendo el mismo procedimiento hasta acabar con las galletas y la crema de café. Lleva a refrigeración durante 2 horas.

#### Nota

Cubre con un trozo de plástico la superficie "al ras" de la crema pastelera para que a modo que se vaya enfriando no se formen durezas que luego quedan como grumos.

