**CATALOGO “EGO POSTRES”**

**1:- Postre Selva Negra Colombiano**

****

INGREDIENTES:

* 6 cucharadas harina de trigo
* 2 cucharadas RICACAO®
* 1 cucharadita polvo para hornear
* 6 unidades huevos
* 10 cucharadas azúcar
* 1 unidad canela en rama
* 1/4 taza licor de cereza
* 21/2 envases Crema de Leche LA LECHERA®
* 1 taza cerezas al marrasquino picadas
* 1 tableta Chocolate NESTLE® Familiar Negro

PREPARACIÓN

1. Mezcle la harina, RICACAO® y el polvo de hornear.
2. Bata las claras a punto de nieve, incorpore las yemas una a una y 8 cucharadas de azúcar.
3. Mezcle con la preparación anterior. Vierta en un molde enmantequillado y lleve al horno por 40 a 50 minutos. Deje enfriar y corte en la mitad.
4. Haga un jarabe cocinando una taza de agua, 2 cucharadas de azúcar, canela, corteza de naranja y Kirsch.
5. Bata la crema, añada el azúcar pulverizada hasta conseguir una chantilly.
6. Bañe la mitad de la torta con el jarabe, rellene con la mitad de la chantilly y las cerezas. Tape y cubra toda la torta con la chantilly y las raspas de chocolate NESTLÉ® Familiar Negro.

**2.- Postre de tres leches**



INGREDIENTES

* 6 unidades claras de huevo
* 1 taza azúcar
* 6 unidades yemas de huevo
* 1 taza harina de trigo
* 1 litro LA LECHERA® Tres Leches
* 3 unidades claras de huevo
* 3 cucharadas azúcar

Preparación

1. Precaliente el horno a 180°C 350°C
2. Bata las claras de huevo a punto de nieve.
3. Agregue el azúcar sin dejar de batir, Añada las yemas hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Finalmente incorpore la harina con movimientos envolventes y vierta en un molde enharinado y enmantequillado o directamente en un pirex.
5. Hornee por 35 minutos.
6. Desmolde o mantenga en el pirex y vierta LA LECHERA® Tres Leches (refrigere)