



Despensa
Contigo.cl



TERRINA DE CACAO DARK Y GALLETA TRITÓN (12 porciones)

Tiempo de preparación aprox: 35 min.

Dificultad: Fácil



INGREDIENTES

- 2 Paquetes de galletas Tritón McKay® tradicional (separadas masa de relleno)
- 1 Cajita de crema NESTLÉ®
- ¾ Sobre de manjar NESTLÉ® de kilo
- 2 Barras de chocolate Dark® NESTLÉ® partidas en trozos
- ¾ Tazas de cacao en polvo Dark® NESTLÉ®
- 1 Paquete de frutillas para decorar
- 1 Cajita de arándanos



PREPARACIÓN

1. Comienza juntando en un bowl el manjar NESTLÉ® con las barras de Dark® NESTLÉ® y lleva a microondas por 1 minuto y revuelve bien para derretir el chocolate, si ves que le falta, vuelve a calentar otro minuto más, deja que enfríe, mientras forra un molde rectangular de queque con papel film plástico y reserva.
2. Bate la crema NESTLÉ® con el relleno de las galletas Tritón® a velocidad media alta hasta que la crema tome mayor volumen. Luego vierte la crema sobre la mezcla de manjar y cacao ya fría e incorpora de manera envolvente para no perder aire, Acomoda una capa de las galletas sin crema en la base de tu molde y luego una capa de crema, repite el proceso hasta acabar la preparación. Lleva a congelar por 2 horas aprox.
3. Retira del congelador y decora con frutillas partidas en mitades y arándanos, porciona de máximo 2 dedos de grosor y disfruta.