

PIM, PAM, PUN : FUEGO

(Para grandes cantidades)



INGREDIENTES

- 1 bote de leche condensada pequeño.
- 1 bote de leche Ideal
- 1 bote vacío de leche condensada con leche normal.
- 2 paquetes de gelatina Royal de piña o limón.
- 1 bote de $\frac{1}{2}$ kg. de frutas tropicales o piña en su jugo.
- Bizcochos de soletilla.
- Licor: Grand Marnier, Cointreu, etc.

Preparación:

- 1.- Caramelizar un molde grande para plum-cake o 2 moldes de 1 litro.
- 2.- Vierta todas las leches y la gelatina en el Vaso y programar: 4 minutos 70° velocidad 4
- 3.- Incorpore las frutas en trocitos pequeños con su jugo y mezclar: 10 segundos velocidad 1 y 1/2
- 4.- Volcar lo preparado sobre el molde caramelizado. Sobre la superficie coloque los bizcochos restantes ligeramente humedecidos en el licor elegido. Tape el molde con film transparente y déjelo enfriar dentro del frigorífico cuatro o más horas para que cuaje.
- 5.- Desmóldelo y sirva con el caramelo por encima y con nata montada-

NOTA: Puede hacerlo con pasas o ciruelas pasas sin hueso y bañar los bizcochos con coñac, procurando que no se empapen demasiado para no emborracharlo.

Mari Carmen 918454334 o 551583431

<http://www.todothemomix.com> Mari-Carmen@todothemomix.com