



Postre rápido frutal

Ingredientes:

- 1 lata de duraznos en almíbar, ananá o peras.
- 1/2 litro de crema doble.
- 1 pio nono,
(pueden utilizarse plantillas o magdalenas).
- 1 sobredio de gelatina sin sabor.
- azúcar a gusto,

Preparación: Acaramelar una tartera, (puede utilizarse salsa de caramelo), y disponer la fruta de forma decorativa (tenga en cuenta que al desmoldar el postre, la fruta quedará hacia arriba). Luego mezcle la gelatina con el almíbar de la fruta, agregúele la crema doble y azúcar a gusto, remueva sobre el fuego por unos minutos y vierta la mezcla sobre la fruta, disponga el pio nono (previamente cortado con la forma de la tartera) sobre la crema, lleve al refrigerador por 3 horas, desmolde y sirva bien frío.