

Torta Rellena de Coco y Nueces Picanas

Ingredientes:

1 Torta de vainilla en caja (o el sabor de su preferencia).
También debe considerar los ingredientes que requiere esta torta para su preparación.

1 cucharadita de extracto de Coco. (opcional)

1 cucharada de sopa de fécula de maíz.

1 lata de leche condensado.

100 gr. De coco rallado

100 gr. De nueces picanas.

200 ml. De crema de leche para montar.

Azúcar impalpable al gusto

Ron de Coco (opcional).

Cerezas para decorar.

Preparación:

Paso 1: Preparar la torta según las instrucciones de la caja. Yo le eche una cucharadita de extracto de coco a la masa de la torta.

Paso 2: Mientras se hornea, en una olla verter el contenido de la lata de leche condensada, la misma medida de la lata de leche líquida donde se debe diluir la fécula de maíz, el coco rallada y las nueces picanas picadas muy finamente.

Paso 3: Lleva a fuego medio sin dejar de revolver, hasta que espese. La consistencia debe ser ligeramente firme, puesto que es un relleno. Dejar enfriar.

Paso 4: Una vez que la torta esté lista y fría, procedemos a rebanarla por la mitad y la bañamos con el ron de coco diluido en agua de azúcar.

Paso 5: Colocamos todo el relleno y lo distribuimos uniformemente en la parte inferior de la torta, luego cubrimos con la otra parte de la torta.

Paso 6: Batimos la crema de leche y azúcar impalpable hasta obtener picos firmes. Decorar la torta con la crema y las cerezas.

