

POSTRE RICO



Ingredientes

- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada (aprox. 370gr)
- 1 lata de conserva de durazno (o melocotón en almíbar)
- 1 o 2 limones
- 1 sobre de gelatina en polvo (sabor durazno, piña o incluso fresa)

Batir las cuatro claras a punto de nieve.

Mezclar las 4 yemas con la leche condensada, el jugo de la lata de conserva de durazno y el jugo de uno o dos limones (depende del grado de acidez que nos guste). Agregar esta mezcla a las claras y unir bien con movimientos envolventes.

Llevar al horno en un molde rectangular previamente untado con mantequilla y a temperatura media, por aproximadamente 20 minutos o hasta que haya cuajado. Dejar que enfríe.

Cortar los duraznos en trozos uniformes y colocarlos encima de la masa anterior (no hace falta desmoldar siempre que nos quede sitio para la fruta y la gelatina encima de la masa).

Preparar el sobre de gelatina y cubrir con ella la preparación anterior. Llevar todo a la refrigeradora hasta que la gelatina cuaje. Servir bien frío.