

RECETA

# SUSPIRO DE CHOCOLATE



## Ingredientes:

(1 pieza, 12 personas)

- 150 g Top Cream Chocolate (batido)
- 500 g Pan de chocolate
- 500 g Jarabe tres leches
- 80 g Mermelada Fresa
- 40 g Fresa
- 16 g Granillo
- 40 g Cereza

## Procedimiento:

1. Cortar el pan por la mitad.
2. Humectar con el jarabe tres leches.
3. Rellenar de mermelada y Top Cream Chocolate.
4. Colocar la siguiente capa de pan humectando con el resto de jarabe tres leches.
5. Cubrir con ayuda de una espátula o cuchara la superficie del pastel.
6. Agregar granillo y decorar con fresa natural y cerezas.

Tip: Puedes sustituir la mermelada por el relleno de tu preferencia.