

## CARLOTA DANETTE

### Ingredientes:

- 30 piezas de soletas
- 2 tazas de crema para batir (500 ml)
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- 4 piezas de Natilla sabor Vainilla Danette® (100 g c/u)
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en  $\frac{1}{4}$  de taza de agua y fundida a baño María
- 1 taza de zarzamoras

### Procedimiento:

1. En un molde redondo para pastel, previamente forrado con papel aluminio, acomoda las soletas en la base y en las paredes reserva.
2. Licúa la crema para batir con el azúcar, la Natilla sabor Vainilla Danette y la grenetina previamente hidratada y fundida hasta que estén bien integrados.
3. Con una espátula agrega, de manera envolvente, las zarzamoras vierte esta mezcla en el centro del molde con las soletas. Distribuye perfectamente con la espátula y coloca algunas zarzamoras en la superficie.
4. Refrigerera durante 1 hora o hasta que esté firme. Retira del molde, quita el papel aluminio, coloca en un plato y listo.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

8