

la crema y en seguida una capa de bicotelas trituradas finamente; nuevamente otra capa de crema y se termina cubriendo de bicotelas trituradas. Se lleva a la refrigeradora para que hiele por lo menos 2 horas, pero es preferible hacerla la víspera. Al desmoldarlo se decora con crema "Chantilly" y cerezas marrasquino, haciendo un motivo Pascual.

POSTRE HELADO CLAUDIA

Ingredientes: 36 bicotelas - $\frac{1}{2}$ litro de crema - 4 claras - 120 grms. de azúcar - 1 lata de ensalada de frutas - 8 hojas de colapez - $\frac{1}{4}$ de taza de cognac - $\frac{1}{2}$ litro de crema Chantilly - marrasquinos rojos y verdes.

Preparación: Formar un almibar del azúcar y agua (punto hebra), batir las claras y agregarles el almibar, batir hasta que esté frío. Disolver el colapez y añadirlo a las claras junto con la ensalada de frutas, dejar enfriar batir la crema y unir todo muy suavemente - acomodar las bicotelas al fondo - y alrededor del molde vaciar la preparación, formar con las bicotelas restantes una estrella sobre la superficie, llevar a la refrigeradora hasta que cuaje - desmoldar - y decorar con la crema Chantilly y los marrasquinos rojos y verdes.

MON PLUS ULTRA (Postre helado de fresas)

Ingredientes: 300 grms. de mantequilla sin sal - 200 gramos de azúcar en polvo - 2 cucharadas de cognac - 3 huevos - $\frac{1}{2}$ kilo de fresas - 24 bicotelas - 1 coco - fresas bien grandes - hojas de cedron o menta para la decoración, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación: Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema agregarle los huevos uno a uno batiendo bien después de cada adición, luego el cognac y vainilla (apartar un poco de esta crema para la superficie.) De las fresas hacer un puré y mezclar con la crema anterior. En un molde desarmable se acomoda una capa de bicotelas partidas otra de crema de fresas en esa forma se termina con las bicotelas, se lleva a la refrigeradora bien tapado (este postre se prepara siempre la víspera) Se desmolda y se cubre con la crema que se separó y se decora con el coco fresco rallado en forma de virutas y ramitos de fresa y hojas de menta o cedron.

POSTRE HELADO DE FRESAS Y QUESOS

Ingredientes: 300 grms. de harina, 4 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de vainilla - 150 grms. de mantequilla - 3 yemas - 1 cucharadita de Royal.

Preparación: Se junta todo; no se trabaja mucho, con esta pasta se forra un pirex y se lleva al horno 350° por 20 minutos más o menos.

Ingredientes: 2 cajas de queso plusa - $\frac{1}{2}$ lata de leche condensada helada - 1 $\frac{1}{4}$ kilos de fresas - 2 hojas de colapez - 2 latitas crema de leche.

Preparación: Batir la leche dulce - agregarle la crema y el queso pasado por el (mismo colador), la colapez disuelta mezclar todo y dejar cuajar. Una vez fría la pasta verter la preparación sobre este se acomodan las fresas bien lavadas.

Se separa un poco de fresas y se licuan con $\frac{1}{2}$ taza de agua agregarle 1 taza de azúcar y 3 cucharadas de chuño disueltas en agua - dejar sobre el fuego luego enfriar para cubrir con esto las fresas. Se le hace un freston con $\frac{1}{4}$ de crema chantilly.

TORTA ANA (de nuez)

Ingredientes: 380 grms. de nueces peladas - 3 cucharadas de chuño - 2 cucharaditas de polvo de hornear - (Royal) 6 huevos - 250 grms. de azúcar molida - 1 cucharadita de esencia de vainilla - $\frac{3}{4}$ de litro de crema de leche - azúcar tamizada - 4 cucharadas al ras mantequilla para los moldes.

Preparación: Pasar por la máquina de rallar las nueces, mezclar con las cucharadas de chuño y Royal, batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy espumosas, agregarle la esencia de vainilla, luego la nuez y al último las claras batidas a punto de nieve, (pero no secas), mezclar suavemente y llevar al horno (350 por 20 m. más o menos) en los 3 moldes chatos e iguales que estén bien engrasados y enharinados o en su defecto forrados en papel grasa - dejar enfriar para luego unir con la chantilly que se prepara de los $\frac{3}{4}$ de crema y 4 cucharadas de azúcar - decorar con crema y nueces.

ROSQUITAS DE CASTAÑAS

Ingredientes: 3 tazas de harina - 3 cucharaditas de "Royal" - 4 huevos - 225 grms. de mantequilla - 1 tarro chico de leche "Gloria" 230 grs. de castañas ralladas - 6 cucharadas de azúcar y una pizca de sal.

Se ciernen el harina con el "Royal" y se mezcla con la ayuda de un cuchillo, la mantequilla. Se batien los huevos, primero las claras a la nieve y después las yemas se unen con el azúcar, se vacía esta preparación a la anterior y se mezclan con las castañas ralladas dejando un poco a éstas para encima. Se extiende la masa y se cortan las rosquitas que se bañan en leche Gloria y se espolvorean con el resto de las castañas. Se llevan al horno en latas enharinadas. Horno caliente.