

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Capa blanca:
- 500 ml de nata
- 100 g de azúcar
- 3 sobres de cuajada
- Capa toffe:
- 500 ml de nata
- 50 g de azúcar
- 3 sobres de cuajada
- 100 g de caramelos de toffe

**Preparación:**

## Paso 1

**Capa blanca:** Pon a calentar la nata con el azúcar y la cuajada. Mézclalo bien, pero bien, bien y deja que dé un hervorcillo. Reparte en moldes individuales y déjalo cuajar. **Capa toffe:** Repite los pasos anteriores con el resto de ingredientes, pero esta vez mantén el fuego medio hasta que fundan los caramelos. Termina de rellenar los moldes con cuidado para que no se mezclen las capas. Tenlo en la nevera un par de horas mínimo.