

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- <http://www.recetizate.com/receta/81867/BIZCOCHO PA de UNA PLANCHA DE BIZCOCHO>
- <http://www.recetizate.com/receta/81867/BIZCOCHO PA de PINCHAR AQUI>
- PARA EL JARABE
- 1 VASO de AGUA
- 1 VASO de AZÚCAR
- 500 MLS. de NATA
- CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE
- MERMELADA DE FRAMBUESA

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos el agua, el azúcar y una copa de licor( al gusto) en el fuego, cuando hierva unos diez minutos lo apartamos y dejamos templar. Calamos la plancha de bizcocho y la cubrimos sin llegar a los bordes de nata montada, lo liamos bien apretado lo dejamos envuelto un un papel de cocina y llevamos a la nevera unas cuantas horas, mejor de un día para otro.

### Paso 2

Cortamos en trozos como se ve en la imagen, ponemos al rededor nata montada y dejamos un hueco para poner la mermelada, los cubrimos de chocolate y decoramos a nuestro gusto.