SOPA DE GLORIA

Ingredientes:

1 Plancha de bizcocho
1 lata de leche crema
1 lata de leche condensada
1 cucharadita de sal
6 cucharadas de maicena
1 cucharadita de vainilla
2 yemas
2 cucharaditas de mantequilla
2 tazas de ron
1 taza de pasitas
1/2 taza de ciruelas pasas deshuesadas (sin pepas)
2 tazas de moscatel
2 tazas de jerez seco

Procedimiento:

Crema:

Mezcle la leche crema y la condensada agregándoles una taza de agua y una cucharadita de sal se pone al fuego y cuando está a punto de hervir le agregas la maicena diluida en seis (6) cucharadas de agua, luego la mantequilla y se sigue cocinando unos minutos más revolviendo constantemente con cuchara de palo, por último le echas la vainilla.

Almibar:

Se prepara el almibar con dos (2) tazas de azúcar y una de agua, se le agregan las pasitas y las ciruelas deshuesadas, se deja hervir, revolviendo de vez en cuando, luego se deja enfriar, le agregas el ron y los vinos.

Para terminar moje el bizcocho (el cual se ha partido antes en cuadritos) con el almíbar, ahora cubra con la crema caliente . Se baten las claras (dos (2) de huevo y se le agregan cuatro (4) cucharadas de azúcar para hacer como merengue y se decora alrededor del dulce.