

PASTEL EN FORMA DE CORAZÓN



Ingredientes:

- 1 paquete de torta o bizcocho en caja, tamaño para 2 capas, cualquier sabor.
- 1 taza de leche fría
- 1 paquete (4 porciones) de pudín de vainilla instantáneo o relleno de pastel en vainilla
- $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar en polvo
- 1 tina de (8 onzas) de cobertura de crema batida, descongelada
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de colorante rojo
- Dulces para decorar bizcocho



Procedimiento:

1. Caliente el horno a 350°. Preparar la mezcla para pastel según las instrucciones en la caja.
Dividir la mezcla entre porciones iguales en molde redondo de 8 pulgadas y molde cuadrado de

8 pulgadas. Cada molde debe ser engrasado y empolvado con harina para que no se pegue. Hornee según las instrucciones de la caja. Enfriar 10 minutos; retirar de los moldes. Enfriar completamente sobre bastidores de alambre. Es importante que los dos moldes sean las mismas pulgadas.



2. Verter la leche en un tazón mediano. Añadir la mezcla de pudín y el azúcar (Jello-pudding). Batir con batidor de alambre 2 minutos. Incorpora suavemente la crema batida y el colorante.



3. Deja toda la torta cuadrada; cortar la torta redonda por la mitad. Montar las piezas en la bandeja de servir, usando una pequeña cantidad de la mezcla de pudín para mantener las piezas juntas.
4. Decore la torta o bizcocho con el resto de la mezcla de pudín. Decorar con dulces o confites. Da para 12 a 16 porciones.

