

# Pastel Divino de Cereza

**Makes:** 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cerezas agrias, enlatadas, congeladas	2 lb	1 1/2 cuarto gl
Gelatina sabor de cereza	1 lb 2 oz	3 tza
Agua caliente (140-160 °F)	3 lb	1 1/2 cuarto gl
Crema batida	3 lb2 oz	1 gl 2 tza
Corteza de pastel de 9" de galletas "graham" (ya preparado)	6 oz	6 cortezas de pastel
Crema batida adicional para la guarnición	8 oz	3 tza

## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>225</b>	
Total Fat	11 g	
Protein	1 g	
Carbohydrates	27 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	5 g	
Sodium	147 mg	

## Directions

1. Descongele las cerezas, si están congeladas. Escorra bien las cerezas en lata o congeladas.
2. Disuelva la gelatina en agua caliente, revolviendo hasta que esté completamente disuelta. Refrigérela hasta que tengan la consistencia de claras de huevo batidas, por aproximadamente 45 minutos.
3. Agréguele la crema batida, batiéndola con el accesorio de la batidora de alambre a velocidad media hasta que esté todo ben combinado. Agréguele las cerezas a mano.

4. Vierta 1 cuarto gal del relleno (1 libra, 6 onzas) en cada corteza de pastel. Refrigérela por varias horas o toda la noche hasta que este firme.
5. Corte cada pastel en 8 porciones. Cubra cada porción con 1 cucharada de la crema batida.