

Para 6 personas

## **Ingredientes del jarabe:**

- 1 sobre de Nescafé
- 2 copas de licor de cafetito, o en su lugar de Tía María
- 3 250 g. de azúcar
- 4 medio litro de agua

Disolver el azúcar en el agua.

Añadir los restantes ingredientes y removerlo hasta conseguir un jarabe homogéneo.

## **Ingredientes de la crema:**

- 5 medio kg. de Mascarpone
- 6 1 kg. de nata
- 7 1 cucharada de azúcar

Se monta la nata con el Mascarpone y el azúcar.

## **Otros ingredientes:**

- 8 Medio kilo de galletas o soletillas (bizcocho)
- 9 2 cucharadas de Colacao
- 10 3 cucharadas de canela

## **Preparación**

2/2

Las galletas se mojan en el jarabe rápidamente y se pone una capa en una fuente. A continuación se echa una capa de crema y se espolvorea con el Colacao y la canela.

Se vuelve a repetir, todas las capas que se deseen.

A continuación se mete en la nevera.  
Servir bien frío.