

Angel Lush

Total Time: 1 hr 15 min

Makes: 10 servings

1 can (20 oz.) crushed pineapple in juice, undrained

1 pkg. (4-serving size) Vanilla Flavor Fat Free Sugar Free Instant Reduced Calorie Pudding & Pie Filling

1 cup thawed LITE Whipped Topping

1 pkg. (10 oz.) round angel food cake

10 fresh strawberries

MIX pineapple with its juice and the dry pudding mix in medium bowl.

Gently stir in whipped topping.

CUT cake horizontally into three layers.

Place bottom cake layer, cut-side up, on serving plate; top with 1-1/3 cups of the pudding mixture. Cover with middle cake layer and an additional 1 cup of the remaining pudding mixture. Top with remaining cake layer; spread top of dessert with the remaining pudding mixture.

REFRIGERATE at least 1 hour. Top with strawberries just before serving.

Store leftover dessert in refrigerator.

KITCHENS TIPS : Variation - Lush Dessert Cups :Omit cake. Prepare pudding mixture as directed. Cover and refrigerate several hours or until chilled.

Serve spooned into dessert dishes.

How to Cut Angel Food Cake

Use a serrated knife and gentle sawing motion to easily cut the angel food cake.

“Angel Lujoso”

Tiempo total: 1 hr 15 min.

Rinde: 10 porciones

1 lata (20 onz.) de piña aplastada con su jugo

1 paquete (tamaño de 4 porciones) de pudín/relleno de torta sabor a vainilla, libre de grasa y libre de azúcar instantánea.

1 tz crema batida “LITE”

1 paquete (10 onz) de bizcocho redondo “ángel food”

10 fresas frescas

MEZCLE la piña y su jugo con el pudín en un tazón mediano. Ponga la crema batida y mezcle delicadamente.

CORTE el bizcocho horizontalmente en tres capas. Ponga la capa de abajo, con su lado cortado hacia arriba; cubra con 1-1/3 taza de el pudín. Ponga encima la capa de la mitad del bizcocho, sobre el cual cubra con 1 taza de la mezcla del pudín. Cubra con la última capa del bizcocho, y esparza el resto del pudín sobre el biscocho.

REFRIGERE por lo menos 1 hora.

Inmediatamente antes de servir cubra con las fresas. Guarde lo que sobre en el refrigerador.

CONSEJOS

Variación – Postre lujos en copas:No use biscocho. Prepare el pudín como se indica. Cubra y refrigere por varias horas o hasta que este bien frío. Sírvalo con una cuchara en platos para postre.