Relleno de Crema Batida

2 tazas de crema de batir (heavy cream)
1 cucharada de azúcar
1 caja de Instant pudding de vainilla o chocolate
2 cucharadas de leche

Comienza batiendo la crema.. cuando este bien batido, añades como una cucharada de azucar blanco. Cuando este espeso la crema, añades la mezcla de pudding instantaneo. Si la crema esta demasiado espeso, la puedes ajustar con una o dos cucharadas de leche..
Esta crema es buenisima como relleno y para cubrir el bizcocho…