

UN POCO batidas le vamos incorporando el azúcar glass poco a poco(son 250 gr por cada clara de huevo), sin dejar de batir. Comprobaremos que esta lista cuando levantemos el tenedor y no este liquida, pero tampoco como el yeso. Cuando la tengáis hecha, la echáis encima del bizcocho y con una espátula de silicona untáis bien el bizcocho, que se vaya por todos los lados para que quede bien cubierta. La metéis al frigorífico y al día siguiente la decoráis (veréis que se queda duro). La podéis decorar como queráis nosotros dibujamos un reloj con la hora de las 11.55 (la hora de preparar las uvas), luego le pusimos alrededor unos emanems.