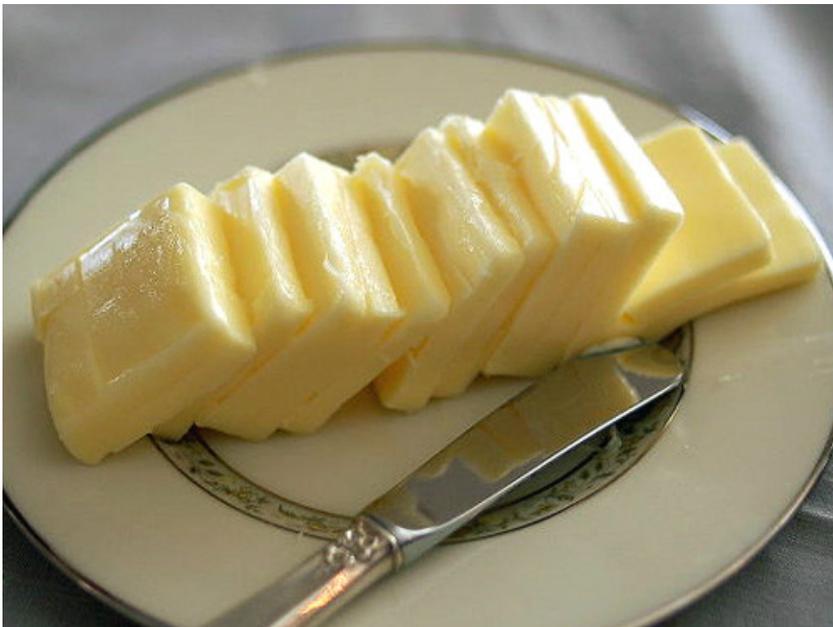


**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Liz Hernandez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

**Variantes:** -Con chocolate: añadimos al final del todo 200 g. de cobertura de chocolate fundida. -Con café: se añaden dos tazas de café cuando la crema esté ligada.

## Ingredientes para 10 personas :

- 5 Yema de huevo
- 100 ml. de Agua
- 300 ml. de Mantequilla
- 125 g. de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en el fuego una cazuela con el azúcar y el agua hasta que obtengamos un almíbar que forme hebras finas al cogerlo con la cuchara. Retiramos. Batimos las yemas con la varilla hasta que se tripliquen (no es magia, es ciencia) y poco a poco añadimos el almíbar sin dejar de batir hasta templar la mezcla que cogerá una textura ligera y esponjosa. Esto se lo incorporamos a la mantequilla en punto de pomada removiendo toooooo el tiempo con una espátula. El resultado debe ser una crema firme y brillante. Al igual que con la crema pastelera lo cubrimos con papel film en contacto con la superficie y la guardamos en la nevera. Cuando queramos usarla sólo tenemos que calentarla al baño María.