

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Ana Maria Mende



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Frambuesa
- 300 ml. de Nata 35% MG
- 4 Claras de huevo
- 200 g. de Azúcar glas
- Para la crema
- 200 g. de Frambuesa
- 200 ml. de Nata 35% MG
- 150 ml. de Cointreau
- al gusto de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Monta las claras a punto de nieve y añade el azúcar glas. Tritura las framboesas y cuélalas para quitar las semillas. Monta la nata y mézclala con la framboesa. Échalo en un molde y mételo al congelador 4 horas. Tritura las otras framboesas junto con la nata, el cointreau y un poco de azúcar. Saca el molde del congelador 10 minutos antes de repartir la mezcla en cacharritos y acompañarlos con la crema.

